

VIGNETI FONTUCCIA

Nantropò

2020



UVA

Ansonica 100 %

PROVENIENZA

Isola del Giglio 100%

PRIMA ANNATA

2010

Dai grappoli di ansonica del Capel Rosso, inondati dal sole e stretti fra granito e mare, nasce il nostro passito Nantropò. Condizioni estreme alle quali solo viti "esperte" di oltre 80 anni possono resistere e regalare seppur in minima quantità un vino eccezionale, complesso con i suoi profumi esplosivi di frutta esotica e di agrumi ma al tempo stesso facile d'amare.

Il Nantropò ha rappresentato l'eccellenza enologica italiana trionfando con la "Grande Medaglia d'Oro" nella categoria dei vini dolci al Mondial des Vins Extrêmes nel 2017 e nel 2018.

TERRENO

granito sciolto, poco profondo.

RESA

molto ridotta, 500-700 grammi per pianta.

PERIODO DI VENDEMMIA

Ultima settimana di Agosto

VINIFICAZIONE

Appassimento al sole delle uve, per un periodo che varia dai 28 ai 40 giorni a seconda dell'andamento stagionale..

Diraspatura manuale e fermentazione spontanea senza controllo della temperatura, macerazione di circa 4 mesi, svinatura e illimpidimento per travasi successivi.

AFFINAMENTO

permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi.

VISTA

ambrato carico

OLFATTO

fruttato intenso, albicocca essiccata e scorza d'arancia in evidenza, note di frutti tropicali e fiori a completarne il bouquet.

GUSTO

Denso e strutturato, decisamente piacevole e bevibile, di grande ricchezza e complessità, equilibrato e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

