

ABBADESSA

DOC Sicilia Bianco RISERVA
Vino biologico



Vino bianco, nasce dall'uvaggio di Grillo e Zibibbo. L'Abbadessa è il grand cru bianco Riserva della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per rappresentare in maniera indelebile l'identità territoriale di un luogo che ha visto protagonisti l'uomo, la vite e il vino per diversi millenni. Prodotto con biotipi di vitigni indigeni: Grillo e Zibibbo, selezionati, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.



VITIGNI: Grillo (60%), Zibibbo (40%)

coltivati in miscuglio

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldo - Marsala - Sicilia

VIGNETI: Vigna Abbadessa

TERRENI: Di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. Di colore rossiccio, abbastanza calcareo con reazione alcalina. In profondità si caratterizza per la presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, e un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria

ANNO D'IMPIANTO: 2006

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Sud

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220x100)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot

RESA DI UVA PER ETTARO: 50 quintali circa

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda settimana di Settembre

TIPO DI VENDEMMIA: Manuale in cassetta da 15 Kg

VINIFICAZIONE: Diraspatura e macerazione a freddo per 8 ore, pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto

FERMENTAZIONE: In acciaio inox alla temperatura di 16-18°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: In vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 12 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO: A freddo in atmosfera controllata

TIPO DI BOTTIGLIA: Bordolese antica in vetro scuro da 75 cl

TIPO DI TAPPO: Sughero naturale monopezzo cm 49x26

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.