

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: 2002.

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Sud.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Assistito.

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: 24 mesi in acciaio sulle fecce fini ed ulteriori 24 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 mm 49x26.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.