

Cantina Denci

Str. Madonna Nicola 8 Capalbio –GR-

328-8258937

Ansonica Denci 2022

Bottiglie prodotte 2000

Certificazione Biologico



Da uve totalmente aziendali, Ansonica Denci nasce su terreni argillosi con buona parte di limo.

Le viti sono principalmente in pianura coltivate a cordone speronato e inerbimento totale con sfalci periodici.

In vigna abbiamo abolito totalmente prodotti sistemici e zolfo affidandoci solamente al rame di nuova generazione ed induttori di resistenza in modo da far sviluppare alle viti le proprie difese naturali.

Vendemmia manuale con selezione in campo dei grappoli migliori.

Macerazione di 2 giorni a contatto con le bucce, pressatura e fermentazione spontanea senza aggiunta di solforosa o prodotto chimico. Rimane sempre in acciaio sino all'imbottigliamento.

Non Facciamo filtrazione o chiarifica.

Alcol totale 12,04

Estratto secco 23.5

Acidità Totale 5,11

Anidride solforosa totale 13

