

àuricA ANSONICA 2024

Costa Toscana IGT

Storia

La vela àuricA è un particolare tipo di vela con forma trapezoidale che ha dato il nome e l'identità alla nuova linea di Tenute Folonari. La barca a vela è sinonimo di senso di libertà, il coraggio di salpare perdendo contatto con la terraferma. Per degustare i vini àuricA, bisogna lasciarsi andare, farsi condurre dall'armonia dell'equilibrio piacevole e coinvolgente, perdersi nelle sensazioni ispirate da intensità aromatiche e farsi accarezzare dalla freschezza, come la brezza del mare.

Cinque varietali freschi, fruttati e fragranti, che si distinguono per le aromaticità caratteristiche dei vitigni.

Uva&Terra

Vitigno: Ansonica

Prima vendemmia: 2022

Note Degustative

Colore: bianco paglierino e cristallino

Naso: pera bianca e mela verde con sfumature mandorlate

Palato: leggero ma sapido, intrigante perché di lunga esperienza, selezionato nei secoli ma reso giovane dalla nostra moderna vitivinicoltura. Un bianco di antica storia ma di gusto moderno e giovanile.

In Cantina

Grado alcolico: 12,5 %

Abbinamenti gastronomici

A tavola: antipasti di mare e terra freddi e caldi, paste anche con ricchi condimenti, pesce in ogni forma culinaria, carni bianche poco elaborate.

