

PODERE DELL'ANSELMO



**PODERE
DELL'ANSELMO
DI
FORCONI
FABRIZIO**

CATALOGO 2023

PODERE DELL'ANSELMO





PODERE DELL'ANSELMO

FILOSOFIA DELL'AZIENDA

Il "Podere dell'Anselmo" è una tenuta a conduzione familiare situato nel cuore della splendida campagna toscana. Qui, i filari di cipressi incoronano le creste delle colline intorno a Montespertoli, dove antichi castelli si affacciano su i vigneti.

Fabrizio Forconi continua la tradizione dei viticoltori di famiglia già all'Opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La proprietà ha conservato la struttura tipica del podere Toscano, e nuovi vigneti ad alta densità sono stati impiantati per ottenere una resa per ceppo ridotta.

Le uve ottenute prevalentemente da vitigni autoctoni coltivati secondo scrupolose pratiche colturali, vengono raccolte e selezionate a mano al giusto grado di maturazione.

Nella nuova cantina, moderne attrezzature e mani esperte conducono selezioni scrupolose delle uve, vinificazioni ed affinamenti dedicati ad esaltare le tipicità di ciascun vitigno. I vini così ottenuti vengono imbottigliati all'origine e commercializzati direttamente, così da gestire l'intero ciclo di produzione, della barbatella al tappo.

Dal 2012, tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica certificate da icca.

Produciamo circa 80.000 bottiglie all'anno ed i nostri vini rossi raggiungono una piena maturità dopo l'invecchiamento di due o tre anni nella nostra cantina. Per garantire vini perfettamente equilibrati abbiamo rinnovato i nostri vigneti con una selezione di ceppi di Sangiovese tradizionale Colorino, Cabernet e Merlot che contribuiscono alla struttura e importanza rendendo i vini molto longevi. I Nostri vino bianchi "Anselmino", " Terra di Bracciatice" e " Marea" sono elaborati con i vitigni tipici della Toscana "Malvasia lunga del Chianti" e Trebbiano ed anche con Vitigni Internazionali come il Sauvignon.

Usiamo gli stessi vitigni per Il Vinsanto, : I grappoli selezionati da mani esperte vengono appassiti su stuoie per 3 mesi e dopo una nuova selezione ed una spremitura con torchio vengono vinificati in carati di 50 o 100 lt per oltre 5 anni.

Dal 1997 anno di istituzione del "Chianti Montespertoli DOCG" abbiamo ogni anno cercato di esprimere il nostro terroir fregiandoci della fascetta della nostra appellazione.

Nei vigneti "Ingannamatti" selezioniamo un docg Chianti Montespertoli Riserva invecchiato per 12 mesi in barriques francesi realizzati in legno di rovere di Allier o di altre zone di pregio. "Pax" insieme a "Franco" ed "Era Ora" sono i prodotti di selezioni particolari con macerazioni importanti e rappresentano la nostra scommessa sulla qualità. Sono prodotti solo in annate favorevoli, la vinificazione e l'invecchiamento avvengono in piccole botti di rovere per oltre 24 mesi.

Le nostre olive "Leccino" e "Frantoio" vengono raccolte a mano e spremute a freddo lo stesso giorno producendo così un olio extravergine di oliva con un 'piccante', tocco di sapore di carciofo.



PODERE DELL'ANSELMO



«ANSELMINO» BIANCO TOSCANO IGT

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano, dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei. Limono-Argilloso con sabbie e conglomerati di ghiaie

PRODUZIONE ANNUALE: 4000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Sauvignon

PECULIARITA' DEI VITIGNI: provengono da 1 vigneto in comune di Casciana Terme

ANNATA IN VENDITA: 2022

VINIFICAZIONE: In bianco, separate per vitigno, in piccole vasche inox con breve macerazione a freddo.

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox sui lieviti indigeni di fermentazione poi in bottiglie

GRADO ALC: 13,5 %

ACIDITA' TOTALE: 5,90 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde.

Olfatto: Intenso con note aromatiche accompagnate a buccia di agrumi e frutta matura come ananas e mela.

Gusto: Suadente, quasi dolce con vena acida ben integrata, retrogusto persistente con buona corrispondenza olfattiva.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, pesce grigliato, crostacei e formaggi cremosi.

RICONOSCIMENTI: I Vini di Veronelli 2015 86/100, Luca Maroni 2015 86/99, Vini d'Italia 2015 Gambero Rosso 2 bicchieri, I vini di Veronelli 2017



«Ecco un messaggio in bottiglia
portato dalla Marea»

Senza solfiti aggiunti

Marea nasce da lontano una malvasia lunga del Chianti con macerazione di 4 mesi e nessun additivo enologico nemmeno solforosa. Il messaggio di continuità con il nostro passato ci dà il vino che con i suoi timbri minerali e di erbe ricorda i vini bianchi di una volta. Il tutto senza abbandonare i sentori fruttati della malvasia ma anzi grazie anche agli 8 mesi aggiuntivi sui propri lieviti fini gli stessi acquistano straordinaria progressività e lunghezza.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.
Sedimenti fossili marini

PRODUZIONE ANNUALE: 2700 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Malvasia lunga del chianti da viti ultraciquantennali

PECULIARITA' DEI VITIGNI: provengono da 1 vigneto vicino all'alveo del virginio

ANNATA IN VENDITA: 2021

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura senza pigiatura e la fermentazione con lieviti indigeni rimane in contatto con le bucce per 120 giorni

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox 8 mesi sui lieviti fini poi in bottiglie

GRADO ALC: 13 %

ACIDITA' TOTALE: 6.50 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo dorato con riflesso ambrato

Olfatto: Intenso con note aromatiche di albicocca matura armellina e tisana di camomilla

Gusto: pieno, sapido con una persistente nota di pesca albicocca e fico secco con sentori balsamici fresco sapidi il retrogusto è persistente caldo ed armonico, la dolcezza arriverà presto con l'affinamento della bottiglia.

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti sia di terra che di mare ed anche con tartufo e frutti di mare crudi, pur non disdegnando una pizza alla marinara

PODERE DELL'ANSELMO



PODERE DELL'ANSELMO



«TERRE DI BRACCIATIGA» BIANCO IGT TOSCANO

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei. Sedimenti fossili marini

PRODUZIONE ANNUALE: 2200 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Vermentino

PECULIARITA' DEI VITIGNI: provengono da 1 vigneto vicino all'alveo del virginio

ANNATA IN VENDITA: 2022

VINIFICAZIONE: In bianco, in piccole vasche inox con breve macerazione a freddo.

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox 9 mesi sui lieviti fini poi in bottiglie

GRADO ALC: 13,5 %

ACIDITA' TOTALE: 6.20 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

Olfatto: Intenso con note aromatiche di buccia di agrumi, di pompelmo, frutta matura come la mela, fiore bianchi

Gusto: Fresco, sapido con un buon attacco in bocca, con una vena acida ben marcata, il retrogusto è persistente con buona corrispondenza olfattiva.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, pesce grigliato, crostacei e formaggi cremosi.



«COLMO DI CIELO» ROSATO DI TOSCANA IGT

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 5000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 100 % Sangiovese

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Dal sangiovese selezionato a mano per il chianti riserva nei nuovi impianti di "Ingannamatti".

ANNATA IN VENDITA: 2021

VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassetta, passaggio in frigo per 24 ore poi diraspatura e doppia cernita manuale quindi pressatura soffice e decantazione prima della fermentazione fatta con lieviti indigeni in vasche inox a bassa temperatura

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox sui lieviti poi in bottiglie

GRADO ALC: 13 %

ACIDITA' TOTALE: 6,10 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: Rosa tenue con riflessi lampone, brillante e luminoso.

Olfatto: Note fruttate di fragoline di bosco e fiori.

Gusto: Beva facile con vena acida ben integrata che completa una struttura con buon bilanciamento delle sensazioni retro gustative.

ABBINAMENTI: Ideale compagno di aperitivi ed antipasti, zuppe di pesce e frutti di mare, pesce alla griglia, crostacei, pizza e formaggi cremosi

RICONOSCIMENTI: I Vini di Veronelli 2015 86/100, Luca Maroni 2013 87/99, Vini d'Italia 2015 Gambero rosso 1 bicchiere, I vini di Veronelli 2017

PODERE DELL'ANSELMO



PODERE DELL'ANSELMO



«TERRE DI BRACCIATICA» ROSSO TOSCANO IGT

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante esposta a sud-ovest a 14 km da Montespertoli ed a 12 km da S. Casciano V.P., zona conosciuta come "Le strisce di Bracciatina".

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e sedimentazione marina Argillo-calcareo.

PRODUZIONE ANNUALE: 12 500 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 85 % Sangiovese, più complementari (principalmente Cabernet Sauvignon)

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Le uve sangiovese provengono da cloni selezionati di Sangiovese BBSu

DENSITA' D'IMPIANTO: 5700 ceppi/ha

ANNATA IN VENDITA: 2021

VINIFICAZIONE: In rosso tradizionale in inox, macerazione di circa 15 gg secondo le esigenze dei diversi vitigni con temperatura controllata

INVECCHIAMENTO: 5 mesi in acciaio e 8 mesi in barrique di rovere francese media tostatura, di primo e secondo passaggio.

GRADO ALC: 14 % **ACIDITA' TOTALE:** 5,2 gr/L

ESTRATTO NETTO SECCO: 29,6 gr/L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Fruttato di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, accompagnato a sentori speziati tipici del legno.

Gusto: Rotondo, piacevole, equilibrato con retrogusto caldo e dolce.

ABBINAMENTI: Carni rosse in umido, salumi, zuppe di legumi e formaggi di media stagionatura

RICONOSCIMENTI: I Vini d'Italia Espresso 2012 15/20, I Vini di Veronelli 2015 92/100, Luca Maroni 2013 90/99, DWWA bronze, 2 bicchieri sul Gambero Rosso Vini d'Italia 2017. I vini di Veronelli 2017, 87/100

«CHIANTI MONTESPERTOLI» DOCG

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est e sud-est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S. Casciano V.P., dalla "Vigna della Querce", la più vecchia tutt'ora in produzione e da parte dei vigneti di "Ingannamatti"

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 20 000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 100 % Sangiovese

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Provengono dal patrimonio clonale autoctono aziendale e da nuove selezioni clonali di sangiovese.

DENSITA' D'IMPIANTO: da 3500 a 4500 ceppi/ha

ANNATA IN VENDITA: 2021

VINIFICAZIONE: In rosso tradizionale in inox, macerazione di circa 15 gg con temperatura controllata

INVECCHIAMENTO: in vasca inox e 30% in barrique per 10 mesi

GRADO ALC: 14,5 %

ACIDITA' TOTALE: 5,6 gr./L

ESTRATTO NETTO SECCO: 30 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Fruttato di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, accompagnato a sentori floreali come giaggiolo.

Gusto: Rotondo, piacevole, equilibrato con retrogusto caldo e dolce.

ABBINAMENTI: Carni rosse in umido, salumi, zuppe di legumi e formaggi di media stagionatura

RICONOSCIMENTI: I Vini d'Italia Espresso 2012 15/20, I Vini di Veronelli 2015 92/100, Luca Maroni 2013 90/99, DWVA bronze, 2 bicchieri sul Gambero Rosso Vini d'Italia 2017, I vini di Veronelli 2017 89/100



PODERE DELL'ANSELMO



PODERE DELL'ANSELMO



«INGANNAMATTI» CHIANTI MONTEPERTOLI RISERVA DOCG

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S. Casciano V.P., dai vigneti di "Ingannamatti" nelle immediate vicinanze della sede aziendale

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 14 000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 Ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO: 1993-2001

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano in cassette piccole, prima selezione in vigna, seconda selezione dei grappoli e poi degli acini

VITIGNO: 100 % Sangiovese

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Nuove selezioni clonali di Sangiovese

ANNATA IN VENDITA: 2018

VINIFICAZIONE: Breve criomacerazione, poi macerazione tradizionale superiore a 50gg con temperatura controllato.

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in barrique di 2,25 hl di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, poi affinamento in vetro in cantina termoregolata.

GRADO ALC: 15 % **ACIDITA' TOTALE:** 5,70 gr./L **ESTRATTO SECCO:** 31 gr./L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino brillante.

Olfatto: Speziato con sentori di vaniglia, liquirizia, polvere di cacao accompagnato a frutta rossa sotto spirito.

Gusto: Asciutto, finale caldo con tannini eleganti e di buon retrogusto.

ABBINAMENTI: Ideale compagno di aperitivi ed antipasti, zuppe di pesce e frutti di mare, pesce alla griglia, crostacei, pizza e formaggi cremosi

RICONOSCIMENTI: I Vini di Veronelli 2015 86/100, Luca Maroni 2013 87/99, 1 bicchiere Vini d'Italia 2015 Gambero rosso, 1 bicchiere vini d'Italia gambero rosso 2017, I vini di Veronelli 2017, 90/100

«PAX» ROSSO TOSCANO IGT

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie Argillo-calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 3000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Colorino 100%

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Nuove selezioni clonali di colorino del valdarno, del corno e di lucca

ANNO D'IMPIANTO: 1993-2007

ANNATA IN VENDITA: 2018

VINIFICAZIONE: In rosso con crio-macerazione prefermentativa, macerazioni separate per vitigno da 7 a 30 gg.

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in barrique di rovere francese nuova,
GRADO ALC: 16 % **ACIDITA' TOTALE:** 5,40 gr./L

ESTRATTO NETTO SECCO: 34 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso granato intenso.

Olfatto: Etereo, speziato con sentori di cioccolato fondente e vaniglia.

Gusto: Elegante, compatto e di buona concentrazione con tannini asciutti di buona persistenza, retrogusto speziato.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse in umido e verdure, selvaggina, anatra.

RICONOSCIMENTI: I Vini di Veronelli 2019 super tre stelle 94/100, Luca Maroni 2018 96/99, DWWA bronze, 2 bicchieri sul Gambero Rosso Vini d'Italia 2020.

PODERE DELL'ANSELMO



PODERE DELL'ANSELMO



«Era Ora» ROSSO TOSCANO IGT

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie Argillo-calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 3000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Sangiovese

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Nuove selezioni clonali di Sangiovese, Colorino e Cabernet

ANNO D'IMPIANTO: 1993-2001

ANNATA IN VENDITA: 2015

VINIFICAZIONE: In rosso con crio-macerazione prefermentativa, macerazioni separate per vitigno da 7 a 30 gg.

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in botte da 10 hl di rovere francese, in vetro da maggio 2018 in cantina termoregolata.

GRADO ALC: 14,5 % **ACIDITA' TOTALE:** 5,40 gr./L

ESTRATTO NETTO SECCO: 31 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

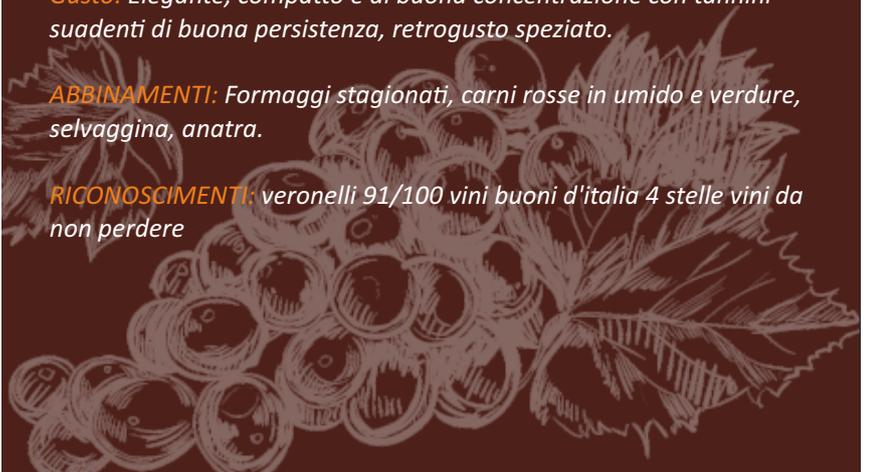
Vista: Rosso granato intenso.

Olfatto: Etereo, tipico speziato con sentori balsamici e vaniglia.

Gusto: Elegante, compatto e di buona concentrazione con tannini suadenti di buona persistenza, retrogusto speziato.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse in umido e verdure, selvaggina, anatra.

RICONOSCIMENTI: veronelli 91/100 vini buoni d'italia 4 stelle vini da non perdere



«DEDICATO ALLA GIOIA» VINSANTO DEL CHIANTI DOC

Fabrizio continua la tradizione dei viticoltori della famiglia Forconi, che erano già all'opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La coltivazione diretta della proprietà ha conservato la struttura tipica del podere toscano, impiantando nuovi vigneti ad alta densità tesi ad ottenere rese per ceppo ridotte. Tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica. Vi si producono circa 50000 bottiglie annue commercializzate direttamente.

ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 1000 bottiglie di 37,5 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Malvasia , colombana e trebbiano

ANNATA IN VENDITA: 2012

VINIFICAZIONE: I grappoli selezionati da mani esperte vengono appassiti su stuoie fino ad inizio gennaio quindi dopo una nuova selezione ed una spremitura soffice vengono vinificati in carati di 50 o 100 lt per oltre 5 anni
In vinificazione utilizziamo esclusivamente madri di nostri Vinsanto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde.

Olfatto: Intenso con note aromatiche accompagnate a buccia di agrumi e frutta matura come ananas e mela.

Gusto: Suadente, quasi dolce con vena acida ben integrata, retrogusto persistente con buona corrispondenza olfattiva.

ABBINAMENTI: Vino da dessert ma che si abbina molto bene anche con i formaggi stagionati

RICONOSCIMENTI: Gambero Rosso 2015 2 bicchieri, I Vini di Veronelli 2019 90/100, Luca Maroni 2019 90/99

PODERE DELL'ANSELMO





«BRUSCOLO» OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RACCOLTA 2022

ZONA DI PRODUZIONE: Situato sul versante laterale delle colline di Montespertoli, a 7 km da Montespertoli e 10 km da S. Casciano V.P., terreno argillo-calcareo.

PRODUZIONE ANNUALE IN L. 1800

BOTTIGLIE DISPONIBILI : 2 500

VARIETA: Leccio, Frantoio, Moraiolo e altri

ACIDITA: (% acido oleico a peso) 0,15

QUANTITA DI PEROSSIDI : (meq O₂/kg) 2.10

L'AZIENDA :

Uniscono tradizione e modernità salvaguardando le "radici" del vecchio casale e rinnovando anche i propri uliveti. Le olive vengono raccolte a mano e inviate nel più breve tempo possibile ad un frantoio attrezzato con tecniche moderne. Con un'estrazione <28°, il loro olio rispetta la tradizionale caratteristica speziata fiorentina "olio nuovo".



Forconi fabrizio

VIGNAIOLO IN
MONTESPERTOLI

PODERE DELL'ANSELMO



PODERE DELL'ANSELMO
VIA PANFI 12,
LOC ANSELMO
50025 MONTESPERTOLI
Tel: + 39 0571671951
Cell: + 39 3483392575
forconifabrizio@gmail.com
www.poderedellanselmo.it

