



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO

Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

ANSONICA, IL VINO DELL'ARGENTARIO



AIS MILANO · 13 LUGLIO 2018

♥ 0 👁 174 ➦ 0



CC0 Commons, via Pixabay

Ansonica, il vino dell'Argentario



In collaborazione con **AIS Milano**.

In provincia di Grosseto, in Toscana, troviamo una piccola Denominazione di Origine Controllata istituita nel 1995 e dedicata ad un vitigno autoctono: l'Ansonica.

L'Ansonica, vitigno di origine meridionale, è presente anche in Lazio, Sardegna e Sicilia dove assume il nome di Inzolia.

Si tratta appunto della DOC Ansonica Costa dell'Argentario. Il territorio nei quali è possibile rivendicare questa denominazione sono la parte collinare, pedecollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto che comprende, in parte, i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio comunale di Isola del Giglio e Monte Argentario.

I terreni dell'area presentano caratteristiche geologiche differenti che spaziano dalle formazioni calcaree gessose a depositi alluvionali e al granito delle zone insulari. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da una percentuale molto alta di giornate di sole e precipitazioni mediamente scarse con estati spesso siccitose.

Le origini della viticoltura nell'area conducono al tempo degli etruschi, dei greci e dei romani poi. Nella zona sono stati rinvenuti numerosi reperti costituiti sia da vasi vinari che da attrezzature per la vinificazione e anche da anfore di origine corinzio e fenicio tali da far ipotizzare contatti commerciali con tali popolazioni.

L'attività vitivinicola proseguì anche sotto l'Impero Romano fino al medioevo. L'epoca delle Repubbliche Marinare, e in particolare Pisa, diede nuovo impulso al commercio dei vini di questa area. Intorno alla metà del 1500 l'isola del Giglio produceva 18.000 barili di vino venduti prevalentemente allo Stato della Chiesa e alla Repubblica di Genova. Nel 1884, Alfonso Ademollo, in una relazione parlamentare, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, affermava: *"Vini forti e generosi poi si incontrano nei comuni più marittimi i quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio"*.

La DOC Ansonica Costa dell'Argentario prevede esclusivamente vini di tipologia bianca ottenuti dal vitigno Ansonica in percentuale almeno dell'85%. La percentuale alcolica minima deve essere dell'11,5%.

Dal punto di vista organolettico, nel calice, il vino mostra un colore giallo paglierino più o meno intenso, che talvolta può arrivare al giallo dorato. Il profumo è tendenzialmente fresco, delicato, con riconoscimenti di frutta a polpa gialla e/o di frutta esotica, note minerali e vegetali che ricordano la macchia mediterranea. In bocca è asciutto, morbido, caldo e armonico, con buona freschezza e sapidità; i sentori di frutta matura ritornano piacevoli nel finale.

Ottimo vino da aperitivo, in abbinamento con i cibi trova la sua collocazione a fianco di antipasti di mare, in particolare a molluschi, crostacei e ostriche. Felice è anche l'accostamento ai piatti di pesce e a quelli tipici della costa quali la torta con acciughe e le triglie alla livornese o la panzanella.

Va servito a una temperatura di 8-10 °C.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Ansonica Argentario vino wine

ALTRI ARTICOLI