



**CELESTINA FE'**  
*Boutique Winery in Tuscany*

## Description

The basis of this IGT Tuscany is Ansonica 100%

It is a dry, fruity white wine every year influenced in its mineral scents by the proximity to the sea.

## Features

**Harvest:** from September 10<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup>. Hand harvested in small crates.

**Vineyard:** All the vineyards are planted at high density (6.500 vines per hectare). The training method is at low rammed cordon.

It 'an organic wine, produced without use of herbicides, sulfur and copper only.

**Grapes:** Ansonica 100%.

**Wine making:** Immediate pressing of the whole grape and wine flower separation occurs in steel bath without temperature control. This enable wine to be stable in a natural way, without any type of clarification.

**Maturing and refinement:** in steel bath and bottle.

**Time storage vintage 2016:** 3 years

**Analytic data:** Alcohol 13,00 gr/l - Total acidity 5,00 g/l  
– Lmalico acid 0,662 g/l.

**Organoleptic features:** yellow amber.

This wine reflects all typical features of Maremma.

Not to drink very cold because it is a white wine that plays nearly all the malic acid. The nose feels the ripe fruit like the peach and apricot. In mouth it's fruity, mineral and dry, it combines well with meat dishes. Very low total sulfur.



### Azienda Agricola Celestina Fe'

Podere Pian dei Pini 9 - Loc. Cupi – Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com



**CELESTINA FE'**  
*Boutique Winery in Tuscany*

### Descrizione

La base di questo IGT Toscana è Ansonica 100%.  
E' un vino bianco secco e profumato a cui la vicinanza al mare dona, in alcune annate, una forte mineralità.

### Caratteristiche

**Vendemmia:** dal 15 al 30 settembre. Uve raccolte tutte a mano, in cassetta.

**Vigneto:** cordone speronato basso, alta densità di ceppi per ettaro (6.500 ceppi per ettaro). E' un vino biologico, prodotto senza uso di diserbanti, solo zolfo e rame.

**Uve:** Ansonica 100%

**Vinificazione:** immediata pressatura (uva intera) e separazione del mosto fiore che viene vinificato in vasca di acciaio senza controllo della temperatura. Ciò permette di avere un vino stabile in maniera naturale, che non subisce alcun tipo di chiarifica.

**Maturazione e affinamento:** in vasca di acciaio e bottiglia

**Longevità annata 2016:** 3 anni

**Dati analitici:** alcool 13,00 gr/l – acidità totale 5,00 gr/l – acido Lmalico 0,662 gr/l.

**Analisi organolettica:** giallo ambrato.

E' un vino che rispecchia tutta la tipicità della Maremma. Da non bere molto freddo perchè è un vino bianco che svolge quasi tutto il malico. Al naso, note di frutta matura come la pesca e l'albicocca. In bocca è sapido, minerale e secco, adatto anche a piatti di carne. Solforosa totale molto bassa.



### Azienda Agricola Celestina Fe'

Podere Pian dei Pini 9 - Loc. Cupi – Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com