



## Ansi

---

*Nobiltà ed eleganza dei vitigni autoctoni coltivati nei vigneti Casina Bric, dove uomo e natura, determinazione e stile si mescolano nella bellezza del territorio.*

Ecco in scena il Rosso Ansj', il protagonista, con un'esplosione di profumi e sapori unici per un maschalzone pieno di energia e forza, che diventa gentiluomo in età adulta.

*Viticoltore e enologo: Gianluca Viberti*



## Ansi

---

### *Vendemmia:*

Raccolta a mano in piccole cassette da 20kg cadauna nella prima decade di ottobre

### *Vinificazione:*

Vinificazione in vasche di inox a cappello emerso senza aggiunta di lieviti per 10-15 giorni.

A seguire macerazione tradizionale per ulteriori 15-20 giorni con steccatura, antica pratica che consente di immergere completamente il cappello di vinacce nel vino nuovo ancora in fermentazione.

### *Maturazione:*

Parte del vino viene conservato in botti di cemento, parte in tonneaux e botti grandi per un periodo di 12 / 18 mesi. A seguire l'assemblaggio dei vini ed un periodo di riposo di almeno 6/12 mesi prima della messa in commercio. L'obiettivo della maturazione è quello di conservare tipicità, freschezza e bevibilità del rosso Ansi che esaltano le varietà tradizionali del territorio.

### *Profilo del vino:*

Vino elegante ma al tempo stesso esuberante nelle forme e nei sapori. Dal colore rosso rubino intenso, vivo, brillante, al naso è un trionfo di frutta matura, leggermente speziato, ampio, etereo.

Al gusto è deciso, pieno, con tannini rotondi e non invadenti. Ansj è il vino che accompagna il buon vivere, fatto di compagnia e di buone ricette quotidiane.

### *Note sul nome:*

Ansj' è un marchio registrato 460 Casina Bric, il cui nome deriva dal dialetto piemontese con influenza occitana/francese e significa 'così'. Un vino così, nelle sue declinazioni rosso e bianco, voluto, desiderato e pensato dal suo produttore, senza alcun compromesso di lavorazione o di vitigno internazionale che potesse in qualche modo inquinare la sua tipicità.

