

## VINI DA DESSERT TOSCANI, UN BICCHIERINO DI TRADIZIONE A FINE PASTO



I vini da dessert toscani raccontano le piccole grandi storie della nostra meravigliosa terra. Persone e percorsi che rendono il *made in Tuscany* un lusso mentale ed emotivo

1 / 4 - Vini da dessert toscani: dulcis in fundo

Vini da dessert toscani, tradizione consumata con il dolce

*“Non ti mettere in cammino se la bocca ‘un sa di vino”.*

**N**on viaggiare se la bocca non sa di vino”, recita un proverbio della mia amata Toscana. E il mio viaggio parlerà del *made in Tuscany* che sa di vino, di colline rotonde, di cipressi lungo strade di campagne e di sole che tramonta sui vitigni silenziosi dopo una giornata di lavoro. Questo è il glamour della Toscana, il suo biglietto da visita. Il mio percorso parlerà dei vini da dessert toscani, quelli che fanno convivialità e riscaldano mente e cuore. Una grande tradizione, fatta di persone e storie, accompagna questi vini.



## Vini da dessert toscani, la risposta della terra al sole

### Ansonica, vino da dessert maremmano

Il mio viaggio inizia a Grosseto, in Maremma. Sorrido, pensando che se mi avessero dato un soldo, da piccina per tutte le volte che ho sentito dire "Maremma" nella mia famiglia, a quest'ora sarei un Paperon de' Paperoni con la gonna! Pinete e acque cristalline, sole e aria profumata ovunque. Mi fermo giusto il tempo di un caffè a casa di mio zio Duccio. "*Duccio che beve il vinuccio*" lo canzonavamo noi da piccoli perché trascorrevva tutto il suo tempo perso tra i filari delle vigne. Naso rosso e mani grandi che conserva tutt'ora, mi dà un bicchierino (giusto un "ciccinnino") di Ansonica.

L'Ansonica è un vitigno bianco italiano. Conosciuto anche con i nomi di Inzolia (in siciliano) o Insolia, ha origini meridionali, ma è diffuso anche in altre regioni italiane come la nostra Toscana ed il Lazio, in particolare modo l'Isola d'Elba, l'Isola del Giglio e il Monte Argentario. Una seconda versione, sembra che abbia una lontana origine francese, sarà vero, forse risalente alla dominazione Normanna della Sicilia.

Tra i vini da dessert toscani, l'Ansonica ha un aroma sottile e penetrante, giallo con dei bellissimi riflessi ambrati. Deve essere giovane, mi dice lo zio. Infatti sopporta un leggero invecchiamento, massimo due o tre anni. Saluto portandomi dietro pezzi di infanzia e salumi incartati per il viaggio!



Scopri il vino dolce tipico dell'Isola d'Elba, vai a pagina 2