



## **ELBA ALEATICO PASSITO DOCG**

**UVAGGIO:** 100% ALEATICO DELL'ELBA

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO DOPPIO

**SESTO DI IMPIANTO:** 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1 KG

**RESA MASSIMA:** 70 QL/HA, RESA MASSIMO IN VINO 35%

**TERRENO:** CIOTTOLOSO MEDIO IMPASTO CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO

**VINIFICAZIONE:** DOPO UN APPASSIMENTO NEL FRUTTAIO DI CIRCA DUE SETTIMANE, IL MOSTO HA UN CONTATTO CON LE BUCCE PER 4/5 GIORNI DOPO I QUALI, VIENE SEPARATO CONTINUANDO LA SUA FERMENTAZIONE IN TINI DI ACCIAIO INOX. LA FERMENTAZIONE SI FERMA SPONTANEAMENTE

**PRODUZIONE ANNUA:** CIRCA 2600 BOTTIGLIEDA 375 ML



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLA, PROFUMI INTENSI DI CILIEGIA, FRUTTI DI BOSCO

**SAPORE:** DOLCE, DI CORPO, ARMONICO E VELLUTATO

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** SI CONSIGLIA CON LA PASTICCERIA SECCA, LE CROSTATE, LE PESCHE AFFOGATE E PER FINIRE UN CURIOSO SUGGERIMENTO: IL PECORINO CON IL MIELE DI CORBEZZOLO

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°