



ELBA PROCANICO LE GIUNCAIE

UVAGGIO: 100% PROCANICO (TREBBIANO TOSCANO)

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

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

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: 1 KG

RESA MASSIMA: 90 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

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

VINIFICAZIONE: LE BUCCE VENGONO PRESSATE CON CICLI DI LAVORAZIONE SOFFICE.

IL MOSTO OTTENUTO VIENE MESSO A FERMEMENTARE IN TINI DI ACCIAIO CONTROLLANDO LA TEMPERATURA (15/18°)

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 9.000 BOTTIGLIE DA 750 ML, 375 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI, PROFUMI FRUTTATI E FLOREALI

SAPORE: DI FACILE BEVA, FRESCO, CON UNA FINE MINERALITA' DI SOTTOFONDO

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: SI CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARLO CON ANTIPASTI E PRIMI PIATTI DI PESCE, IN PREPARAZIONI SEMPLICI E DELICATE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°