



ELBA VERMENTINO TRASASSI

UVAGGIO: 100% VERMENTINO

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, DI 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 FERMENTARE IN TINI DI ACCIAIO INOX CONTROLLANDO LA TEMPERATURA (15/18°)

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 6000 BOTTIGLIA DA 750 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOGNOLI DAI PROFUMI DELICATI DI FIORI BIANCHI

SAPORE: SECCO E TENDENTE ALL'AMAROGLIOLO, CARATTERISTICA CHE SI ATTENUA CON IL PASSARE DEL TEMPO.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: PIATTI DI MARE NON TROPPO ELABORATI, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SECONDI PIATTI DI PESCE AL FORNO OPPURE BOLLITO. SI CONSIGLIA ANCHE CON FORMAGGI FRESCHI E CARNI BIANCHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°