

## **ELBA ANSONICA PASSITO**

**UVAGGIO:** 100% ANSONICA

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

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

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1 KG

**RESA MASSIMA:** 60 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 35%

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

**VINIFICAZIONE:** L'UVA VIENE RACCOLTA GLI ULTIMI GIORNI DI SETTEMBRE E VINIFICATA I PRIMI DI DICEMBRE. LA FERMENTAZIONE DOPO UN CONTATTO BREVISSIMO CON LE BUCCE CONTINUA IN TINI DI ACCIAIO INOX. LA FERMENTAZIONE SI FERMA SPONTANEAMENTE

**PRODUZIONE ANNUA:** CIRCA 1000 BOTTIGLIE DA 375 ML

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** GIALLO AMBRA INTENSO, CON PROFUMI DI FRUTTA MATURA, ALBICOCCA, MANGO, FIORI GIALLI, CARAMELLA MOU

**SAPORE:** DOLCE, MORBIDO, ARMONICO

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** SI CONSIGLIA CON FORMAGGI ERBORINATI E DI MEDIA STAGIONATURA O CON DELLA PASTICCERIA SECCA.

VINO DA MEDITAZIONE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16°

