



## **ELBA BIANCO CONTESSA CASTORI**

**UVAGGIO:** 30% PROCANICO, 50% SAUVIGNON, 20% VERMENTINO

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**SESTO DI IMPIANTO:** 220X 0.80 (5500 CEPPI/HA)

**PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:** 1KG

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

**TERRENO:** CIOTTOLOSI 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 11.000 BOTTIGLIE DA 750 ML, 375 ML



## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI, PROFUMI FRUTTATI (BANANA, ANANAS) E FLOREALI (FIORI BIANCHI)

**SAPORE:** FINE ED ELEGANTE, PERSISTENTE NELLE SUE NOTE FRUTTATE, GIUSTAMENTE SAPIDO

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE:** SI CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARLO CON ANTIPASTI DI MARE, PESCE AL FORNO SENZA TROPPI AROMI E SPEZIE

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°