



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°