



ELBA ANSONICA SASSO DI LEVA

UVAGGIO: 100% ANSONICA

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

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 9.000 BOTTIGLIE DA 750 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON NUANCE DORATE

SAPORE: SECCO, MORBIDO, ARMONICO CON NOTE FRUTTATE E DELLA MACCHIA MEDITERRANEA

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: SI CONSIGLIANO PIATTI DI PESCE STRUTTURATI.

PIACEVOLE ANCHE COME APERITIVO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°