



Elba Ansonica DOC



Uva: Ansonica 85%, altre uve 15%
Tipologia del terreno: Calcereo Marnoso
Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro
Resa: 80,00 q/ha
Periodo di vendemmia: Metà Settembre
Macerazione: A freddo in pressa chiusa per 6 ore
Fermentazione: Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 18°C, per circa 15 giorni
Affinamento: Acciaio e bottiglia
Alcol: Circa 13%

Colore: Giallo paglierino cristallino
Profumo: Aroma intenso, complesso e fine di fiori bianchi, agrumi, frutta matura, pesca e albicocca
Sapore: Secco fresco e ampio, di buona acidità con sentori floreali, di frutta gialla e tropicale. Buona persistenza con sapidità finale
Temperatura di servizio: 8-10°C
Accostamento: Pesci saporiti, pesce in umido, scampi gamberoni e crostacei in genere. Frutti di mare e ostriche. Carni bianche e delicate

Grape Variety: Ansonica 85%, other grapes 15%
Type of soil: Limestone and marlstones
Vine density: 5.500 plants per hectare
Grape yield: 80 q/ha
Harvest: Middle of September
Maceration: Cold in closed press for 6 hours
Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature of 18°C, approximately for 15 days
Ageing: Stainless steel and bottle
Alcohol: Approximately 13%

Colour: Bright straw-yellow
Bouquet: Complex, Intense and fine, aromas of white flowers, citrus fruits, peach and apricot
Taste: Dry and fresh, with good acidity and with flavours of flowers, yellow and tropical fruits. Tasty and persistent.

Serving temperature: 8-10°C
Pairing: Tasty seafood and oysters, shrimps prawns and shellfishes
Good match also with white and delicate meats

