



## Elba Vermentino "Zeta del Tucano" DOC



**Uva:** Vermentino 100%  
**Tipologia del terreno:** Calcareo Argilloso  
**Densità d'impianto:** 5.500 piante per ettaro  
**Resa:** 80 qli / 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 con leggeri riflessi verdognoli.  
**Profumo:** Intenso ed elegante, con profumi di macchia mediterranea e note floreali  
**Sapore:** Fine ed equilibrato, con aromi fruttati. Una spiccata acidità dona una vivace freschezza. Sul finale ammandorlato e buona sapidità  
**Temperatura di servizio:** 10-12 C°  
**Abbinamento:** Antipasti di mare, piatti di pesce e polpo, pesce alla griglia e arrosto, sughi a base di pesce

**Grape variety:** Vermentino 100%  
**Type of soil:** Clay and limestone  
**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:** Straw-yellow with greenish stripes  
**Bouquet:** Intense and elegant, with smells of mediterranean maquis and floral notes  
**Taste:** Floral, fine and balanced, with good acidity that gives bright freshness. Tasty with almond finish  
**Serving temperature:** 10-12 C°  
**Pairing:** Seafood starters, octopus, grilled and roasted fishes, pasta with fish sauces

