



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

