



Elba Ansonica DOC



Uva: *Ansonica*

Tipologia del terreno: *Limo e argilla*

Densità d'impianto: *5.500 piante per ettaro*

Resa: *80,00 q/ha*

Periodo di vendemmia: *Metà Settembre*

Macerazione: *A freddo in pressa*

Fermentazione: *Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 16 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*

Type of soil: *silt and clay*

Vine density: *5.500 plants per hectare*

Grape yield: *80 q/ha*

Harvest: *Middle of September*

Maceration: *Cold in closed press*

Fermentation: *In stainless steel tanks at controlled temperature of 16 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*

