Elisena

Certification: Sicilia D.O.C.
Farming: Organic
Grapes: Fiano
Planting Year: 2004
Type of soil: Volcanic
Altitude of cultivation: 750 meters a.s.l.
Exposure: East-West
Training method: Guyot
Winemaking: White fermentation at a controlled temperature and with selected yeasts
Aging: Stainless steel and 6 months minimum in bottle
Alcohol grading: 13 % Vol. (depends on the year)

Certificazione: Sicilia D.O.C.
Agricoltura: Biologica
Uve: Fiano
Anno di impianto: 2004
Tipo di terreno: Vulcanico
Altitudine di coltivazione: 750 metri s.l.m.
Esposizione: Est-Ovest (Contrada Rampante)
Forma di allevamento: Guyot
Vinificazione: Fermentazione in bianco a temperatura controllata, lieviti selezionati
Affinamento: Acciaio e minimo 6 mesi di bottiglia
Gradazione alcolica: 13,5 % Vol. (dipende dall'annata)

TASTING NOTES

Color: Straw yellow with greenish hues
Bouquet: White flowers and pineapple with a grassy finish
Taste: Good acidity supported by an unexpected softness; fresh and light it has a very long and complex finish with fresh fruit hints
Suggested serving temperature: 12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo scarico con riflessi verdolini
Profumi Olfatto: Fiori bianchi, ananas e un finale erbaceo
Palato Gusto: Buona acidità supportata da una inaspettata morbidezza, fresco, beverino, dal finale molto lungo e complesso con sentori di frutta fresca
Temperatura di servizio suggerita: 12°

Notes