

ELISENA

Marche Bianco IGT

Uvaggio / Grape
100% Chardonnay

Affinamento / Refinement
1 anno barriques
1 year in barriques

Grado alcolico / Alcohol content
14% vol

Vinificazione: la raccolta a mano dell'uva inizia i primi di settembre con la scelta di grappoli ricchi di profumo e sapore in zona Elisena. In cantina l'uva viene diraspata e pressata. Il mosto viene conservato a 10°C per 16 ore e travasato in serbatoi di acciaio inox dove fermenta a 18°C massimo. Il vino viene trasferito per 3 mesi in botti di acciaio. Parte di esso riposa in barriques per 3 mesi, viene assemblato e messo a riposo per 12 mesi in botte.

Caratteristiche organolettiche: profumo fruttato decisamente intenso, ricavato dall'equilibrato accostamento di due tipologie varietali di uve. Si nota la presenza appena accennata di legno. Al gusto è elegante, morbido, di ottima struttura.



Winemaking: the grapes are hand-picked in early September choosing grapes rich in aroma and flavour from the Elisena area. In the cellar, the grapes are de-stemmed and pressed. The must is kept at 10° C for 16 hours and then racked into stainless steel tanks where it ferments at 18° C maximum. The wine is then transferred into steel barrels for 3 months. Part of it rests in oak barrels for three months; it is mixed and put to rest in wooden casks for 12 months.

Tasting notes: very intense fruity fragrance derived from the balanced combination of two different varieties of grapes. There is a slight hint of wood. The taste is elegant, smooth and well-structured.