

# ELBA ANSONICA DOC

---



**UVE:** Ansonica

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** tessitura media (argilla, sabbia e limo)

**FERMENTAZIONE:** in acciaio a 16°C

**AFFINAMENTO:** acciaio e bottiglia

**ALCOL:** circa 13%

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** fiori bianchi, agrumi, pesca

**SAPORE:** fresco, sapido, persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10°C

**ABBINAMENTI:** pesce, crostacei

**GRAPE VARIETY:** Ansonica

**SOIL TYPE:** medium - textured soil (clay, sand and silt)

**FERMENTATION:** in stainless steel at 16°C

**AGING:** stainless steel and bottle

**ALCOHOL:** approx. 13%

**COLOUR:** straw yellow

**NOSE:** white flowers, citrus and peach

**PALATE:** fresh, savoury and persistent

**SERVING TEMPERATURE:** 8 - 10°C

**FOOD PAIRING:** fish and shellfish