

La Vineria
di Montepulciano

ELBA ANSONICA DOC

AZIENDA AGRICOLA **CECILIA**

VINO: ELBA ANSONICA DOC

VITIGNI: 85% ANSONICA, ALTRE UVE 15%

GRAPES: 85% ANSONICA, 15% OTHER
GRAPES

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A FREDDO IN PRESSA CHIUSA
PER 6 ORE, OI AFFINAMENTO INNACCIAIO E BOTTIGLIA

PRODUCTION PROCESS: COLD MACERATION IN CLOSED
PRESS FOR 6 HOURS. REFINEMENT IN STEEL BARRELS
AND THEN IN BOTTLE

ESAME VISIVO: GIALLO PAGLIERINO
CRISTALLINO

COLOR: BRIGHT STRAW-YELLOW

ESAME OLFATTIVO: AROMA INTENSO,
COMPLESSO E FINE DI FIORI BIANCHI,
AGRUMI, FRUTTA MATURA, PESCA E
ALBICOCCA

AROMA: COMPLEX, INTENSE AND FINE AROMAS OF
WHITE FLOWERS, CITRUS FRUITS, PEACH
AND APRICOT

ESAME GUSTATIVO: SECCO FRESCO E
AMPIO, DI BUONA ACIDITÀ CON SENTORI
FLOREALI, DI FRUTTA GIALLA E
TROPICALE. BUONA PERSISTENZA CON
SAPIDITÀ FINALE

TASTE: DRY AND FRESH, GOOD ACIDITY AND FLAVOURS
OF FLOWERS, YELLOW AND TROPICAL FRUITS. TASTY
AND PERSISTENT

