

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
La Chiusa

**NOME DEL VINO**  
La Chiusa Elba Rosso Doc Riserva

**DENOMINAZIONE**  
Elba Rosso Doc Riserva

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Isola D'Elba

**VINIFICAZIONE**  
vinificato in acciaio, con macerazione per circa 7 giorni; invecchiato in barriques di rovere francese per 12 mesi e affinato in bottiglia per altri 12 mesi

**AFFINAMENTO**  
24 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia

**VITIGNO/I**  
60% Sangiovese - 40% Merlot

**ALLEVAMENTO**  
Cordone Speronato

**ESPOSIZIONE**  
nord - est

**ALTITUDINE**  
10 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
30 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso-ferroso pianeggiante

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
ultima decade di settembre

**ETTARI VITATI**  
1

**RESA PER ETTARO**  
6000 kg

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Fabio Coser

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
18 - 20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
3000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E5765