SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
La Chiusa

NOME DEL VINO
La Chiusa Elba Passito Docg

DENOMINAZIONE
Aleatico Dell'Elba Passito Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Isola D'Elba

VINIFICAZIONE
Vinificato in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
Macerazione sulle bucce di circa 7 giorni.

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
100% Aleatico,vitigno autoctono dell'Elba

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
nord - ovest

ALTITUDINE
10 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso-ferroso pianeggiante

EPOCA DI VENDEMMIA
ultima decade Agosto

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
7500 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio Coser

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5860