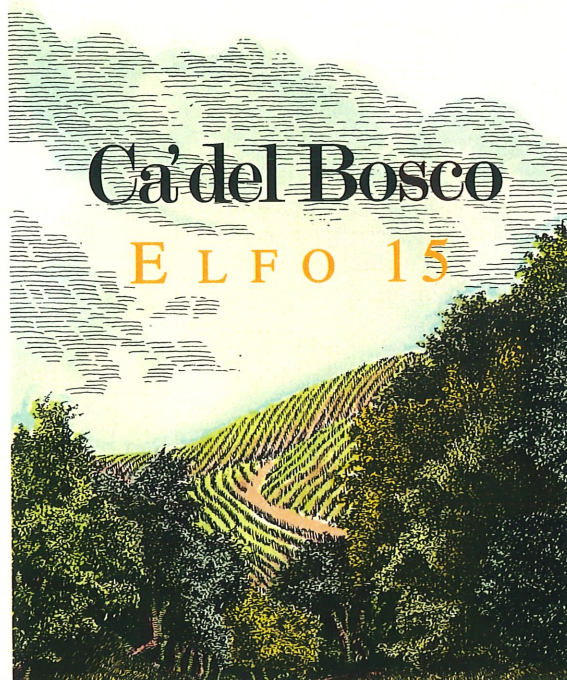


ELFO 15 2005

vino da tavola bianco



UVE

Sauvignon Blanc e varietà in parte autoctone.

VENDEMMIA

Il 14 Settembre 2005 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.

VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto delle bucce per 12 ore. Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, a temperatura di 18-20°C. Maturazione in vasche d'acciaio termocondizionate per 8 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Maggio 2006.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGL.

Alcool: 13% vol.; Acidità volatile: 0,34‰; Acidità totale: 7,90‰; pH: 3,02.