

## *Elisena*



**Certification:** Sicilia D.O.C. **Certificazione:** Sicilia D.O.C.

**Farming:** Organic **Agricoltura:** Biologica

**Grapes:** Fiano **Uve:** Fiano

**Planting Year:** 2004 **Anno di impianto:** 2004

**Type of soil:** Volcanic **Tipo di terreno:** Vulcanico

**Altitude of cultivation:** 750 meters a.s.l. **Altitudine di coltivazione:** 750 metri s.l.m.

**Exposure:** East-West **Esposizione:** Est-Ovest (Contrada Rampante)

**Training method:** Guyot **Forma di allevamento:** Guyot

**Winemaking:** White fermentation at a controlled temperature and with selected yeasts  
**Vinificazione:** Fermentazione in bianco a temperatura controllata, lieviti selezionati

**Aging:** Stainless steel and 6 months minimum in bottle **Affinamento:** Acciaio e minimo 6 mesi di bottiglia

**Alcohol grading:** 13 % Vol. (depends on the year) **Gradazione alcolica:** 13,5 % Vol. (dipende dall'annata)

### TASTING NOTES

**Color:** Straw yellow with greenish hues

**Bouquet:** White flowers and pineapple with a grassy finish

**Taste:** Good acidity supported by an unexpected softness; fresh and light it has a very long and complex finish with fresh fruit hints

**Suggested serving temperature:** 12°C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo scarico con riflessi verdolini

**Profumi Olfatto:** Fiori bianchi, ananas e un finale erbaceo

**Palato Gusto:** Buona acidità supportata da una inaspettata morbidezza, fresco, beverino, dal finale molto lungo e complesso con sentori di frutta fresca

**Temperatura di servizio suggerita:** 12°

## *Notes*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

