



TERRA

DI RUSCIO VITICOLTORE  
TERRA FAGETO

ELISENA  
BIANCO MARCHE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
PRODOTTO IN ITALIA



## Elisena - Marche bianco IGT

Riserva

*Da sempre affascinato dal vitigno chardonnay decide di impiantarlo in frazione Elisena di Campofilone nei primi anni 90 dove scopre la potenzialità di un grande vitigno.*

*Da qui poi la voglia di sperimentare anno dopo anno per poi produrre un'etichetta che è una delle più rappresentative aziendali.*

### Caratteristiche

**Classificazione:** MARCHE BIANCO IGT "ELISENA"

**Annata:** 2018

**Vitigni:** CHARDONNAY

**Zona di produzione:** Campofilone, Via Val d'Aso, Frazione Elisena. Siamo nel cuore della val d'Aso. Altitudine di 250 m sul livello del mare. Lato Nord, molto fresco dove le brezze marine dall'adriatico e le quelle dai monti Sibillini si alternano durante il giorno.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 1,0-1,1kg per ceppo

**Prima annata di produzione:** 1997

**Epoca di raccolta:** Prima metà di settembre

**Raccolta:** a mano, in cassette, la mattina presto.

**Vinificazione:** La raccolta delle uve avviene nelle primissime ore del mattino, a mano in piccole cassette, in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati dalle alte temperature del giorno. L'uva diraspata viene messa in pressa ed il mosto fiore per il 100% viene trasferito in barriques nuove dopo un iniziale illimpimento di 12 ore. Qui avviene la fermentazione alcolica seguita da quella malolattica la quale determinerà i tempi di permanenza del vino in barriques (circa 6 mesi).

Dopo 5 mesi e ripetuti batonage il vino viene trasferito nei serbatoi in acciaio.

Dopo l'imbottigliamento, Elisena rimane ad affinare in bottiglia per alcuni mesi nella storica cantina.

**Temperatura di servizio:** 10°c /12°c

## Dati analitici

Contenuto in alcool: 13,30% vol

Contenuto in zuccheri: 1,0 g/L

Contenuto in acido: 6,2 g/L

Estratto: 24,70 g/L

## Modo di servirlo

Lasciare riposare il vino almeno 20 giorni dopo l'arrivo.

## Note gustative

Giallo paglierino con note dorate, intenso, ampio, avvolgente. Spiccate note floreali con zagara, gelsomino e sambuco in evidenza si fondono a richiami di frutta bianca, mela matura e pesca bianca, e di frutta tropicale gialla, ananas e papaya. Accenni caldi di crema pasticcera e frutta candita.

Gusto: pieno, complesso, vellutato. Attacco morbido con note di pera e frutta secca arricchite nell'evoluzione dalla freschezza del bergamotto e dagli accenni balsamici e di malva. Buona persistenza.

## Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

## Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un'umidità intorno al 60 - 70%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 5-10 anni.

