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"

Vitigni: 100% 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 casse, 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 illimpidimento 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

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE

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, ntenso, 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.

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE