

SCHEDA TECNICA

ELIA



Uve	Uvaggi bianchi, tra i quali Sauvignon e Chardonnay
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14-16 °C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12% vol.
Residuo zuccherino	135-140 g/l
Imballo	Astuccio singolo
temperatura di servizio	14 – 16 °C
Tappo	Sughero
Colore	Giallo paglierino carico
Aroma	Spiccatamente tropicale, con delicate note di miele, pesca e albicocca disidratata.
Gusto	Corpo strutturato, ampio e con gusto fruttato, con sentori di mandorla e albicocca
Abbinamento	Vino da dessert e meditazione, si abbina perfettamente a pasticceria secca. Si sposa bene con frutta tropicale e formaggi stagionati ed erborinati.

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni