

CASA DEGLI AJALI

ELBA BIANCO D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA MOLA

Annata: 2012

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Uvaggio: 70% Procanico 20% Ansonica 10% Malvasia e Moscato

Dati sintetici del vigneto:

Le uve provengono da vigneti appartenenti a diversi impianti sia a giacitura pianeggiante che in posizione pedocollinare, tessitura sciolta, allevati tutti a cordone speronato con sesto 4800 ceppi per ettaro, ed età media delle piante di 15-20 anni.

Le diverse posizioni e i particolari microclimi dei vigneti consentono una vendemmia ravvicinata delle diverse varietà impiegate che normalmente avrebbero maturazioni molto più differenziate.

Resa: Resa delle uve per ettaro circa 65 ql., per ceppo circa 1,35 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia del 2012 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate caratterizzata da temperature equilibrate ma con scarse precipitazioni. I diversi vitigni impiegati provengono da vari vigneti posizionati in parte in collina e in parte in pianura con maturazioni abbastanza ravvicinate. Pertanto, dopo una raccolta effettuata completamente a mano verso la metà di settembre e una diraspatura soffice, le uve sono state assemblate in fase di pressatura. La fermentazione del mosto dall'uvaggio così ottenuto è avvenuta in contenitori a temperatura controllata in acciaio inox, senza macerazione. La maturazione avviene in contenitori in acciaio inox da 25/50 hl. fino a febbraio. Viene solitamente imbottigliato fra febbraio e maggio.

Grado alcolico: 12,5 %

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con un complesso aroma di frutta fresca miele e sentori di camomilla, gusto vellutato con buona acidità e un finale sapido e minerale.

Si serve ad una temperatura di 10-12 °C, in abbinamento a piatti di pesce bianco e formaggi freschi.