SCHEDA TECNICA

# ANSONICA PASSITO
## dell'Elba DOC

**VITIGNO**
Ansonica in purezza

**ZONA DI PRODUZIONE**
Isola d'Elba, Loc. Montefico, Rio

**CARATTERISTICHE TERRENI E VIGNETI**
L'Azienda si estende per 35 ettari di cui circa 8 coltivati a vigneto con densità elevata di ceppi (circa 6000). Terreno ricco di scheletro e minerali; i vigneti si trovano su terrazzamenti collinari degradanti verso il mare da un lato e a ridosso del manto boschivo dall'altro.

**GRADO ALCOLICO**
Il grado alcolico è 14,5 – 15 % Vol.
Il contenuto zuccherino finale circa 7-8 g%.
Bottiglia da 0,5 lt

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**
Colore ambrato. Vino passito bianco, profumo intenso e leggermente dolce e ricco di corpo al gusto.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**
Con pasticceria di vario tipo e formaggi secchi.

**Le Sughere del Montefico S.a.s.** – di Aldo Claris Appiani & C. – P.IVA 01651450494 – Loc. Montefico, 57038 Rio, Isola d'Elba
**Cantina** – Tel. (+39) 345 4282889 – Fax (+39) 0565 1989009 – lesughere@hotmail.com – montefico@libero.it – www.lesughere.it

design by elbaworld.eu