



# ELISEO BIANCO

## IGT COSTA TOSCANA PINOT BIANCO

### TECNICA DI VINIFICAZIONE VINIFICATION TECHNIQUE

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, quindi maturazione in acciaio per 5 mesi ed affinamento in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

*The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature, then the wine ages 5 months in stainless steel tanks and matures for 2 more months in bottle.*

### SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** vivace e fine, caratterizzato da piacevoli note fruttate.

**Sapore:** di buona freschezza e persistenza.

**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti, piatti di pesce leggeri.

**Colour:** straw-yellow with greenish reflexes.

**Fragrance:** lively and fine, characterized by pleasant fruity notes.

**Taste:** good freshness and persistence.

**Pairings:** aperitifs, appetizer, light pasta dishes.

**UVA - GRAPE**  
100% Pinot bianco

**ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA**  
Suvereto (Livorno)

**ALTITUDINE - ALTITUDE**  
100 metri s.l.m. - 100 meters above s.l.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO - TYPE OF SOIL**  
Sabbia, argilla e pietra - Sand, clay and stone

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO - TRAINING SYSTEM**  
Guyot e Cordone speronato - Guyot and Spurred cordon

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO - PLANTATION DENSITY**  
6.000 piante per ettaro - 6.000 vine plants per hectare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE**  
12° C - 53,6 °F