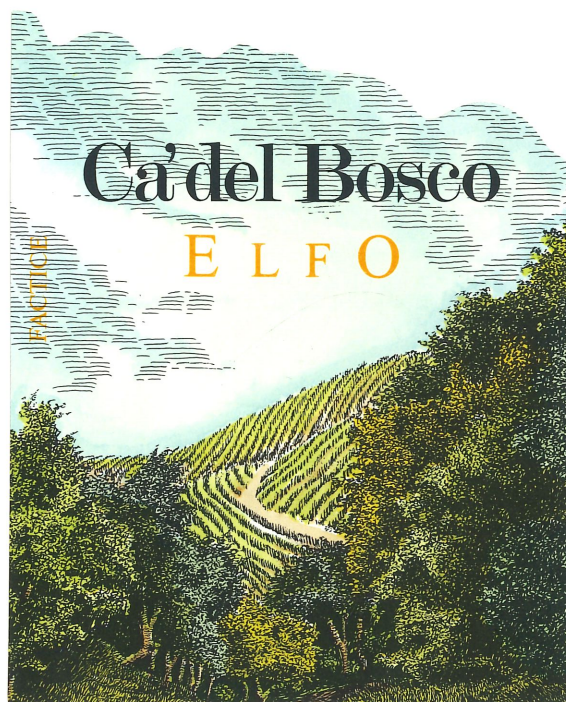


Colore paglierino accentuato.
 Profumo sottile, continuo, persistente
 con note verdi molto bene evolute
 che ricordano la foglia di pomodoro e l'ortica,
 e una decisa sottolineatura di limoncella
 con un tocco di liquirizia e di balsamico.
 Sapore molto intenso, costituito e persistente,
 con una bella acidità citrina,
 deciso e al tempo stesso molto bene evoluto,
 caratterizzato da una piacevole "grassezza".
 Nel finale si avvertono sensazioni vegetali
 con note di liquirizia e un piacevole
 retrogusto amarognolo.



ELFO - Vino da tavola Bianco - 1990		
UVE	Erbamat - Sauvignon blanc	
VENDEMMIA	Il 10 settembre 1990 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura	
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in piccole botti di rovere. Maturazione parte in piccole botti di rovere e parte in vasche d'acciaio per un periodo di 8 mesi.	
IMBOTTIGLIAMENTO	Giugno 1991	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 13,5% vol. acidità volatile : 0,46 % acidità totale : 7,28 % pH : 3,00	PRODUZIONE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	49 mesi prima della messa in vendita	3.172 bottiglie da 0,75 l.