



GABRIELE SCAGLIONE  
ESPERIENZE DI VIGNA



**Ellis**  
**LANGHE DOC BIANCO**

Ottenuto da attenta selezione di uve Arneis e Chardonnay.

**Prima uscita:** Gennaio 2016 con l'annata 2008.

**Prodotto in quantità limitata.**

**Epoca della vendemmia (raccolta a mano):** settembre (1-15 settembre)

**Comune dei vigneti:** CORNELIANO / NOVELLO

**Terreno:** Sabbioso, calcareo – Argilloso. Il suolo è di origine antichissima, caratterizzato dalle 'Rocche' (sabbioso e friabile) Costituiscono un eccellente ambiente per la produzione di vini austeri, ma di particolare finezza ed eleganza con note floreali e fruttate.

**Densità d'impianto:** 5000 VITI / Ha

**Età media delle viti:** 18-20 anni

**Resa per pianta:** 2 Kg

**Esposizione dei vigneti:** ovest, sud - ovest

**Varietà:** ARNEIS e CHARDONNAY

**Pigiatura:** meccanica con diraspatura.

**Fermentazione:** vinificazione del mosto con controllo della temperatura.

**Lieviti:** selezione di lieviti autoctoni

**Affinamento:** l'Arneis ha un affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi e lo Chardonnay passato in barrique (0% nuove) per almeno 12 mesi. Durante tutto il processo di invecchiamento, le decisioni vengono prese solo dopo attente valutazioni e continue degustazioni.

**Gradazione:** 13,00 % Vol

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**Profumo:** intenso, caratteristico, con sentori di fiori, frutta bianca e vaniglia.

**Palato:** importante e generoso. Lieve retrogusto di mandorla e vaniglia. Molto lungo

Si abbina piacevolmente con formaggi stagionati, dai sapori importanti, crostacei, ostriche e foie gras.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12°C.