



## VINO BIANCO "ELLIPSIS"

Ellipsis è un vino bianco secco dai nostri pregiati vitigni.

Le uve vengono raccolte a mano, immediatamente pressate e avviate ad una lenta fermentazione a bassa temperatura che dura circa 40 giorni.

Il vino è stato ottenuto con il rivoluzionario metodo Vinooxygen® ([www.vinooxygen.it](http://www.vinooxygen.it)) brevettato dalla famiglia Elegir che permette di effettuare tutta la vinificazione senza necessità di travasare il vino.

Tale sistema permette un controllo assoluto del livello di ossigeno nei vini, eliminando le perdite qualitative a livello aromatico, date dalle ossidazioni indesiderate e consentendo una riduzione dei solfiti fino al 70% del limite legale, senza inficiarne la conservabilità nel tempo.

Il metodo prevede inoltre di ridurre fino all'80% l'utilizzo di acqua e detersivi nel processo di vinificazione.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8- 10 °C.

**Abbinamenti:** vino adatto ad aperitivi, piatti a base di pesce, antipasti e primi piatti semplici, ma è anche un vino a tutto pasto.