



## Aleatico passito dell'Elba DOCG

L'Aleatico Passito dell'Elba DOCG è il vino che rappresenta l'isola oltre ogni confine, iconico e identitario, creato nella visione della piacevolezza e dell'equilibrio. Ha naso intenso e sorso vellutato ed è perfetto con dolci, formaggi o come vino da meditazione.

### Uvaggio

Aleatico 100%

### Denominazione

Aleatico Passito Dell'Elba DOCG

### Inquadramento pedologico

Terreni argilloso sabbiosi ricchi in scheletro, originati da disfacimento di roccia per erosione e trasporto fluviale.

### Periodo di raccolta

seconda decade di settembre

### Modalità di raccolta

Manuale in cassette ventilate

### Vinificazione

L'uva, selezionata in pianta, è stata posta su un solo livello in piccole cassette ventilate ed appassita naturalmente all'ombra in un locale esposto alle brezze termiche giornaliere. Una volta raggiunto il livello di appassimento desiderato è stata diraspata manualmente e fatta fermentare a temperatura controllata. La fermentazione malo-lattica è stata svolta ad inizio fermentazione. I processi estrattivi sono stati condotti tramite follature manuali. La macerazione è durata 4 settimane. Dopo pressatura soffice i torchiati sono stati separati.

### Affinamento

Il vino è stato affinato in piccole barriques di rovere francese da 110Lt ed in vasche di acciaio sur lies (sulle proprie fecce fini) fino all'imbottigliamento.

### Note sensoriali

Rosso rubino carico con riflessi porpora, al naso si presenta estremamente intenso con note di amarena sotto spirito, cannella, arancia candita, pout purrie e sciroppo di tamarindo. Al palato entra ampio, dolce, cremoso e vellutato, con una trama tannica fittissima e morbida. Il sorso è reso vibrante da una spiccata acidità che lo sostiene fino alla chiusura salata di macchia mediterranea con ritorni floreali di gelsomino e fruttati di cedro e carrubo.

### Temperatura di servizio

14°C

## Premi

2023 **Veronelli**: 89/100

2023 **Winescritic**: 95/100

2023 **Gambero Rosso**: 2 bicchieri

2023 **Guide Espresso**: 94+

2022 **Decanter**: Silver

2022 **Bibenda**: 4 grappoli

2022 **Veronelli**: 89/100

2021 **Gambero rosso**: 2 bicchieri

[Vedi tutti i premi](#)