



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

2022 **Bibenda:** 4 grappoli

2022 **Veronelli:** 89/100

2021 **Gambero rosso:** 2 bicchieri

2020 **Vini buoni:** Vini da non perdere

2020 **Bibenda:** 3 grappoli

2020 **Veronelli:** 90/100

[Vedi tutti i premi](#)