Elba Vermentino DOC

Vino monovarietale con parziale evoluzione in barrique, l'Elba Vermentino DOC è giallo paglierino, elegante e intenso al naso con sorso ampio, lungo e scorrevole, isolano nella sua essenza. Ben accompagna la miglior cucina mediterranea.

Uvaggio
Vermentino 100%

Denominazione
Elba Vermentino DOC

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, viene diraspata e fatta macerare in pressa per breve tempo; dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene decantato a freddo in vasche di acciaio; Il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata tra i 16 ed i 18°C ed in barriques. Fermentazione malolattica non svolta. Il 10% delle uve circa viene fermentato in contatto con le bucce.

Affinamento
Il vino viene affinato parte in vasche di acciaio, sur lies (sulle proprie fecce fini), parte in barriques di rovere francese a lunga stagionatura, piegate a vapore, tostatura leggera.

Note sensoriali
Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è articolato ed intenso, con note di muschio, stelo di pomodoro, rosmarino e pompelmo su delicato sottofondo boisée. L'ingresso al palato è ampio, dolce ed acido, giocato su una trama tannica morbida ed elegante. Il finale riporta note di macchia mediterranea, ginepro e mandorla.

Temperatura di servizio
12°C

Premi
2023 **Decanter**: 89/100
2023 **Winescritic**: 92/100
2023 **Bibenda**: 4 grappoli
2023 **Eccellenze di Toscana**: 86,2
2023 **Vitae**: 3 viti
2023 **Veronelli**: 88/100
2023 **Gambero Rosso**: 2 bicchieri
2023 **Doctor Wine**: 93/100
Vedi tutti i premi