



## 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

2022 **Bibenda:** 3 grappoli

2022 **Doctor Wine:** 91/100

2022 **Gambero rosso:** 2 bicchieri

2022 **Winescritic:** 94/100

2022 **Veronelli:** 88/100

2021 **Decanter:** Bronzo

2021 **Vinibuoni:** vini da non perdere

2021 **Luca Gardini:** 94/100

[Vedi tutti i premi](#)