



Elba Rosato DOC

Di colore cerasuolo brillante, l'Elba Rosato DOC ha naso immediato di fragolina di bosco e fiori di arancia, sorso generoso in equilibrio tra dolcezza e sapidità con ricca progressione. È fresco e di carattere, così come versatile negli abbinamenti.

Uvaggio

Sangiovese, Aleatico

Denominazione

Elba Rosato DOC

Inquadramento pedologico

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

Periodo di raccolta

Prima e seconda decade di settembre

Modalità di raccolta

Manuale in cassette ventilate

Vinificazione

L'uva, selezionata in pianta e diraspata, viene pressata a bassa pressione; il mosto fiore viene separato e decantato a freddo in vasche di acciaio, quindi fermenta a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento

Il vino viene affinato in vasche di acciaio sur lies fino all'imbottigliamento.

Note sensoriali

Rosa cerasuolo brillante con sfumature buccia di cipolla, al naso è da subito articolato con richiami di fragolina di bosco, fiori di arancia e mapò; ruotando il vino nel calice si delineano via via più nitidamente ritorni di lampone e pepe bianco. L'ingresso al palato è succoso e giocato sull'equilibrio dolce sapido; il sorso è scorrevole e lunghissimo, adornato da ritorni di amarena e lime.

Temperatura di servizio

14°

Premi

2022 **fastaff**: 90/100

2022 **Winescritic**: 90/100

2022 **veronelli**: 87/100

2022 **Bibenda**: 3 grappoli

2021 **Vitae**: 2 viti

2021 **Bibenda**: 3 grappoli

2021 **Winescritic**: 91/100

2021 **Veronelli**: 86/100

[Vedi tutti i premi](#)