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 **Decanter**: 93/100
2023 **Vitae**: 3 viti
2023 **Winescritic**: 95/100
2023 **Gambero Rosso**: 2 bicchieri
2023 **Eccellenza di Toscana**: 88.3
2023 **Guide Espresso**: 94+
2023 **Veronelli**: 89/100
2023 **Bibenda**: 4 grappoli
Vedi tutti i premi