

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
2025 **Falstaff Rosé**: 91/100
2024 **Falstaff Rosé**: 90/100
2024 **Winescritic**: 91/100
2023 **Winescritic**: 91/100
2023 **Veronelli**: 87/100
2023 **Fastaff**: 89/100
2023 **bibenda**: 3 grappoli
2023 **Vitae**: 2 viti
Vedi tutti i premi