



Elba Rosso DOC

Alfiere in rosso dell'enologia elbana, da prevalenza di uve sangiovese, l'Elba Rosso DOC ha profilo elegante e tempra isolana, la trama tannica è raffinata e il frutto pieno, il carattere è versatile anche in tema di abbinamenti.

Uvaggio

Sangiovese, Syrah

Denominazione

Elba Rosso DOC

Inquadramento pedologico

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

Periodo di raccolta

Terza decade di settembre

Modalità di raccolta

Manuale in cassette forate

Vinificazione

L'uva, selezionata in pianta, viene diraspata e fatta fermentare a temperatura controllata, compresa tra i 22 ed i 26 °C. La fermentazione malo-lattica è svolta ad inizio fermentazione. I processi estrattivi sono condotti tramite delestages. La macerazione dura 3 settimane. Dopo pressatura soffice i torchiati vengono separati.

Affinamento

Il vino viene affinato in vasche di acciaio sur lies (sulle proprie fecce fini) fino all'imbottigliamento.

Note sensoriali

Rosso rubino brillante, al naso è intenso con note di marasca, piccoli frutti rossi e macchia mediterranea. L'ingresso al palato è scorrevole e delicato, con tannini dolci, maturi e vellutati. La chiusura è sapida e succosa con ritorni di nocciola e agrume.

Temperatura di servizio

16°C

Premi

2023 **Winescritic:** 91/100

2022 **Winescritic:** 90/100

2022 **Bibenda:** 3 grappoli

2022 **Veronelli:** 87/100

2022 **Eccellenza di Toscana:** 84.8

2022 **Vitae:** 2 viti

[Vedi tutti i premi](#)