

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