



## Elba Bianco DOC

L'Elba Bianco DOC è un ideale rappresentante della tipicità isolana, giallo paglierino con naso di macchia mediterranea e melone bianco, sorso avvolgente, vibrante e marino, con lungo finale. Da provare con piatti di pesce e con i formaggi.

### Uvaggio

Procanico, Vermentino, Viognier, Ansonica

### Denominazione

Elba Bianco DOC

### Inquadramento pedologico

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

### Periodo di raccolta

Dalla prima alla seconda decade di settembre

### Modalità di raccolta

Manuale in cassette ventilate

### Vinificazione

L'uva, selezionata in pianta e diraspata, macera in pressa per circa 1 ora prima di essere pressata a bassa pressione; il mosto fiore viene separato e decantato a freddo in vasche di acciaio, quindi fatto fermentare a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta.

### Affinamento

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

### Note sensoriali

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso intenso di macchia mediterranea, erbe aromatiche, noce moscata, melone bianco e lime. Al palato il sorso è succoso, avvolgente, dapprima dolce poi sapido e vibrante. Lunghissimo finale impreziosito da ritorni di agrume.

### Temperatura di servizio

10°C

### Premi

2024 **Gambero Rosso**: 1 bicchiere

2024 **Doctor Wine**: 88/100

2024 **Winescritic**: 93/100

2023 **Winescritis**: 94/100

2023 **Bibenda**: 4 grappoli

2023 **Veronelli**: 86/100

2023 **Doctor Wine**: 90/100

2023 **Vitae**: 2 viti

[Vedi tutti i premi](#)