

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, erbette 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