



Elba Aleatico DOC



Uva: Aleatico 100%
Tipologia del terreno: Terre rosse calcareo argillose
Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro
Resa: 60,00 q/ha, 30% di resa finale
Periodo di vendemmia: Metà Settembre
Passitura: Appassimento naturale in pianta ed in cassette forate per 3 settimane circa
Fermentazione e Macerazione: Sulle bucce per 10 gg circa a temperatura controllata di 20°C
Affinamento: In acciaio e bottiglia
Residuo zuccherino naturale: Circa 120 g/l
Alcol: Circa 14%

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: Intenso ed estremamente complesso di confetture di frutta rossa, frutta bianca candita, albicocca, sottobosco
Sapore: Dall'amabile al dolce, ricco di corpo, sapido e armonico. Buona acidità e grande morbidezza
Temperatura di servizio: 10-12°C
Abbinamento: Vino da meditazione, da abbinare a cioccolato fondente, crostate di frutta, dolci a base di cacao e frutti di bosco. Ottimo con formaggi blu

Grape Variety: Aleatico 100%
Type of soil: Red Mediterranean, clay and limestone
Vine density: 5.500 plants per hectare
Grape yield: 60,00 q/ha, 30% final yield
Harvest: Middle of September
Drying: Natural under the sun in small cassetts for 3 weeks
Maceration and fermentation: With the skin for 10 days, at controller temperature of 20°C
Ageing: Stainless steel and bottle
Residual natural sugar: Approximately 120 g/l
Alcohol: Approximately 14%

Colour: Intense red ruby with violet shades
Bouquet: Intense and extremely complex flavours of red fruit jam, dried prune, dried apricot, raisins and candied peach
Taste: From medium sweet to sweet, strong bodied tasty and armonic. Bright acidity and great softness, very persistent
Serving temperature: 12-14°C
Pairing: Meditation wine, perfect pairing with dark chocolate, fruit tart, cakes with cacao or soft fruits. Delicious with blue cheeses

