



## Elba Aleatico DOCG



**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 130 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:** 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 20C

**Ageing:** Stainless steel and bottle

**Residual natural sugar:** Approximately 130 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**

