

ELBA ALEATICO DOCG



UVE: Aleatico 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terre rosse a matrice calcareo - argillose

DENSITA' D'IMPIANTO: 5.500 ceppi / ha

RESA: 60,00 q / ha (30% di resa finale)

PERIODO DI VENDEMMIA: metà Settembre

APPASSIMENTO: naturale in pianta ed in cassette forate per circa 3 settimane

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: Sulle bucce per circa 10 gg a temperatura controllata di 20°C

AFFINAMENTO: in acciaio e bottiglia

ALCOL: circa 14%

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutta rossa, canditi, albicocca, sottobosco

SAPORE: dolce / amabile, armonico, morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO: dolci al cacao, cioccolato, formaggi erborinati

GRAPE VARIETY: Aleatico 100%

SOIL TYPE: red soils with a calcareous - clay composition

PLANTING DENSITY: 5.500 vines per hectare

YIELD: 60 q / ha (approx. 30% final yield)

HARVEST PERIOD: mid - September

DRYING: natural drying on the vine and in perforated crates for approximately 3 weeks

FERMENTATION AND MACERATION: on the skin for about 10 days, at a controller temperature of 20°C

AGING: in stainless steel and bottle

ALCOHOL: approx. 14%

COLOUR: deep ruby red

NOSE: red fruit, candied fruit, apricot and underbrush

PALATE: medium - sweet to sweet, harmonious and smooth

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C

FOOD PAIRING: cocoa - based desserts, chocolate and blue cheeses