



Agriturismo Sapereta - località Mola  
57036 Porto Azzurro (Li)

tel. +39.0565.95033  
fax +39.0565.95064  
Sito: [www.sapereonline.it](http://www.sapereonline.it)  
Email [info@sapereonline.it](mailto:info@sapereonline.it)

### ELBA BIANCO D.O.C. – Vigna Tea vino con uva da agricoltura biologica.

#### Zona di produzione

Vigneti di proprietà in una piccola zona dell'azienda particolarmente ben esposta (loc. "lo Stipito"), con i vigneti che degradano verso il piano ben esposti a sud- sud-est.

#### Terreni

Poveri, argillosi e ricchi di scheletro.

#### Uve impiegate

Chardonnay, Ansonica e Procanico.

Produzione media di uva per ettaro: 70 q.li di uva. Resa in vino 65%. Allevamento dell'uva: Cordone speronato.

#### Tecnica di produzione

Le varietà vengono vinificate separatamente.

Lo Chardonnay matura normalmente intorno al 10 agosto. Il Procanico a metà settembre e l'Ansonica intorno alla fine di settembre.

La breve macerazione a freddo permette di acquisire le intense sfumature caratteristiche dei vitigni.

Dopo una prima decantazione, avviene la fermentazione a temperatura a 15° C. Viene conservato sui propri lieviti fino a marzo-aprile.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Profumo: delicato ma ben pronunciato.

Sapore: secco, pulito ed elegante, con un garbato fondo di frutta piacevolmente persistente. Può conservarsi bene anche per due anni.

#### Abbinamenti gastronomici

Si beve a tutto pasto, ottimo come aperitivo, si sposa bene con i primi piatti leggeri e con il pesce in genere.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 12° -15°. Come aperitivo 10° -12° C.

Calici a stelo lungo di buona capienza.

Etichetta: "Ladano" tipica specie di pianta che si trova sulle coste elbane, della stessa famiglia del Cisto. Forma vaste cespugli, con fiori di colore bianco con macchie marroni/viola.

