



Agriturismo Sapereta - località Mola
57036 Porto Azzurro (Li)

tel. +39.0565.95033
fax +39.0565.95064
Sito: www.sapereonline.it
Email info@sapereonline.it

ELBA ROSSO D.O.C. - Vigna Pontecchio con uva da agricoltura biologica.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà e affitto ben esposti (loc. "Pontecchio e Mola"), che degradano verso il piano ben esposti a sud- sud-ovest, ai margini e in parte all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano.

Terreni

Poveri, argillosi e ricchi di scheletro.

Uve impiegate

Cloni selezionati in azienda di Sangiovese (localmente conosciuto come Sangiovetto) 100%.

Produzione media di uva per ettaro: 70 q.li di uva. Resa in vino 65%.
Allevamento dell'uva: Cordone speronato basso. Sesto d'impianto mt. 2,50 x 1,60 binate: pari a 5.000 ceppi/ettaro. Resa media per ceppo < 1,5 kg.

Tecnica di produzione

Vinificazione con macerazioni lunga da 10 a 20 gg. dopo la fermentazione malolattica viene travasato in vasca di cemento, dove passa l'inverno. viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, con sfumature di gioventù.

Profumo: intenso e vinoso.

Sapore: austero, secco e leggermente tannico. leggermente aromatico, come di frutta secca, (dovuto al leggero appassimento).

Abbinamenti gastronomici

Ideale per cacciagione e formaggi di media stagionatura. la notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18° -20°, se invecchiato 20° -21°.

Calice ampio a stelo corto.

Etichetta: tipica casa colonica elbana tuttora esistente in località pontecchio di proprietà della famiglia Sapere.

