



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)

**ALEATICO DELL'ELBA D.O.C.**  
**PASSITO NATURALE**  
vino con uva da agricoltura biologica.

Senza alcun dubbio è il più celebrato fra i vini dell'isola d'Elba. Ma forse la sua conoscenza specifica non è poi così piena come meriterebbe. L'Aleatico è un vitigno aromatico, da cui si ottiene un'uva nera dal chicco piccolo, sferico, dolce e profumata a maturazione precoce (fine agosto, prima settimana di settembre). Soltanto da queste uve, rigorosamente selezionate alla raccolta e dopo averle fatte appassire per un certo tempo, si ottiene senza alcun dubbio il più celebrato (ed anche il più raro) fra i vini dell'isola d'Elba.

#### Zona di produzione

Vigneti di proprietà ben esposti (in loc. "Mola", Lo Stipito" e "Pontecchio"), che degradano verso il piano ben esposti a sud- sud-est. Alcuni dentro il perimetro del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano.

#### Terreni

Poveri, argillosi e ricchi di scheletro.

#### Uve impiegate

Cloni selezionati in azienda di Aleatico.

Produzione media di uva per ettaro: 50 q.li di uva. Resa in vino 30%.

Allevamento dell'uva: Cordone speronato e alberello.

#### Tecnica di produzione

La caratteristica unica di questo vino sta nel fatto che le uve raccolte in piccole cassette aperte e forate anche sotto (max 9/10 Kg.) subiscono un appassimento di almeno 15/20 gg., su graticci predisposti sollevati da terra 1 metro.

L'appassimento, dall'annata 2001 per la prima volta fatto all'ombra, produce una serie di fenomeni: primo fra questi un'evaporazione dell'acqua all'interno dell'acino ed una concentrazione degli zuccheri e di tutte le altre sostanze presenti.

La fermentazione con macerazione varia da 10/15 gg. Dopo la torchiatura delle vinacce, la fermentazione continua lentamente fino a bloccarsi da sola e naturalmente, superando i 14% vol., e lasciando un residuo zuccherino medio di circa 100/150 gr/litro.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, molto intenso.

Profumo: spiccato, gradevole ed intenso, caratteristico, fortemente aromatico e penetrante.

Sapore: inizialmente dolce e generoso lascia il posto ad una persistente nota di amarene e frutta secca.

#### Abbinamenti gastronomici

Classico vino da conversazione e da meditazione, anche senza necessario accompagnamento di cibi. Eventualmente si può sposare alla pasticceria secca dell'isola d'Elba, non troppo dolce.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 16°-18° C.

Calici piccoli a stelo corto.

Etichetta: Mesembrianthemum Acinaciforme. Pianta strisciante della flora mediterranea. Fiorisce con fiori bellissimi di un bel colore lilla acceso, nel mese di aprile, che durano -come molte altre piante grasse- pochissimi giorni.

Abbinamenti gastronomici

