

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 BIANCO D.O.C. - Vigna Le Stipe con uva da agricoltura biologica.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà e affitto ben esposti (loc. "Lo Stipito"), che degradano verso il piano ben esposti a sud- sud-est.

Terreni

Poveri, asciutti ed argillosi.

Uve impiegate

Procanico, Vermentino ed Ansonica. Il Procanico mantiene i delicati profumi della nostra terra e quel carattere di retrogusto, inconfondibile, leggermente amarognolo. Il Vermentino apporta morbidezza ed eleganza, l'Ansonica, accresce notevolmente il corpo e colore.

Produzione media di uva per ettaro: 70 q.li di uva. Resa in vino 65%. Allevamento dell'uva: Cordone speronato. Sesto d'impianto 2,40 x 1,00. Resa media di una vite: < a 2 kg.

Tecnica di produzione

le varietà vengono vinificate separatamente. le uve raccolte vengono tenute al freddo per un paio di giorni in cassette. la breve macerazione a freddo permette di esaltare i profumi caratteristiche dei vitigni.

Dopo una prima decantazione, avviene la fermentazione a temperatura a 15° c. viene conservato sui propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati.

Profumo: delicato.

Sapore: fresco ed asciutto, sottile, ma deciso; stoffa semplice, ma persistente. piuttosto sapido con un leggero residuo di anidride carbonica. può conservarsi bene anche per due anni.

Abbinamenti gastronomici

Si adatta bene a tutti gli antipasti di crostacei, ma anche a zuppe e piatti di pesce, non eccessivamente piccanti, ma con gusto consistente, che hanno la necessità di abbinarsi ad un vino secco e di un certo corpo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 12°-15°, come aperitivo 10°- 12° c. Calici a stelo lungo di buona capienza.

Etichetta: erica scoparia, (da noi chiamata "Scopa" o "Stipa"), tipica essenza mediterranea, particolarmente diffusa nella nostra zona fino a circondare i vigneti, da cui il nome della località.

