



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 ROSSO D.O.C. – Vigna Tea**  
vino con uva da agricoltura biologica.

Questo vino è prodotto solo nelle annate più favorevoli, selezionando le migliori uve di Sangiovese, Cabernet e Syrah.

**Zona di produzione**

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

**Terreni**

Poveri, argillosi e ricchi di scheletro.

**Uve impiegate**

Cloni selezionati in azienda di Sangiovese (localmente conosciuto come Sangiovese), Cabernet Sauvignon e Syrah. Produzione media di uva per ettaro: 60 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**

Prodotto solo nelle annate favorevoli. Le varietà vengono vinificate separatamente con macerazioni variabili da 18/25 gg. dopo la fermentazione malolattica vengono travasati in barriques di rovere francese, dove rimangono dai 10 ai 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino, molto intenso.

Profumo: ricco ed ampio. sono ben presenti i caratteri varietali dei vitigni.

Sapore: pieno ed equilibrato con note erbacee incorniciato da un legno finissimo.

**Abbinamenti gastronomici**

Elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Vino da lungo invecchiamento e da meditazione.

Gradazione alcolica : 13% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18°-20°, se invecchiato 20°-21°. Calice ampio a stelo corto.

Etichetta: "Cistus Albidus" tipica specie di pianta che si trova comunemente fra la flora mediterranea spontanea sulle coste dell'isola. forma vaste macchie con un fiore che ricorda la rosa selvatica.

