



Agriturismo Sapereta - località Mola
57036 Porto Azzurro (Li)

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

MOSCATO dell'ELBA D.O.C.
passito naturale vino con uva da agricoltura biologica.

Senza alcun dubbio è insieme all'Aleatico il più celebrato fra i vini dell'isola d'Elba. Rappresentano insieme le due perle dell'enologia elbana.

I vigneti sono abbastanza giovani, perché fino a pochi anni fa la produzione e la commercializzazione di questo vino, per un "intoppo burocratico", non era del tutto regolare! Infatti il nome di questo vitigno era stato escluso (probabilmente dimenticato) dall'Elenco dei vigneti autorizzati e raccomandati della nostra provincia.

Il moscato è un vitigno aromatico, diffuso in tutta Italia, da cui si ottiene un'uva bianca dal chicco medio, 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 il più raro fra i vini dell'isola d'Elba.

Zona di produzione

Le uve sono raccolte nei vigneti intorno al Parco Nazionale dell'Arcipelago. I vigneti di proprietà ben esposti (in loc. "Mola", "Gelsarello" e "Pontecchio"), degradano dolcemente verso il piano, ben esposti a sud-sud-est.

Terreni

Poveri, argillosi e ricchi di scheletro.

Uve impiegate

La precocità delle uve e le normali condizioni di siccità dell'estate, permettono la vendemmia già alla fine di agosto. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale in purezza delle uve Moscato, clone adattato da secoli alle condizioni pedoclimatiche dell'isola d'Elba e selezionato in azienda.

Produzione media di uva per ettaro: 50 q.li di uva. Resa in vino 30%.
Allevamento dell'uva: Cordone speronato.

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.

L'appassimento è il momento più delicato di tutta la produzione di questo vino. 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 minimo di circa 150/200 gr/litro.

La resa di uva in vino non supera il 25/30%. Possiede doti ineguagliabili di pienezza e intensità.

Caratteristiche organolettiche

Colore: ambrato, più o meno intenso.

Profumo: spiccato, gradevole ed intenso, fragranza del moscato caratteristica, fortemente aromatico e penetrante.

Sapore: inizialmente dolce e generoso lascia il posto ad una persistente nota di albicocca, pesca bianca e frutta secca.

Abbinamenti gastronomici

Accompagna la pasticceria secca, sia formaggi stagionati e piccanti.

Classico vino da meditazione.

Gradazione alcolica: 14% vol.

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

Calici piccoli a stelo corto.

Etichetta: Eringio Marino. Tipica specie mediterranea, che si trova spesso ai bordi delle spiagge o su dune sabbiose, di colore azzurro/verde salvia.

