



In collaborazione con l'Enologo

*Luca Rettorini*

## SCHEDA TECNICA

# L'AMANTE E L'ESILIO 1814

## DOC Elba Moscato



### UVAGGIO

100 % Moscato

### ZONA DI PRODUZIONE

Isola d'Elba, Loc. Gelsarello, Porto Azzurro

### CARATTERISTICHE TERRENI E VIGNETI

Impianti di circa 15 anni con esposizione est/ovest in parte pianeggianti ed in parte collinari con sistema di allevamento a cordone speronato per una densità tra 4500 e 5000 ceppi ad ettaro. Resa 50 q.li/ha, 1,0 kg per vite.

### VENDEMMIA 2019

Solo lo straordinario terroir con i suoi venti marini e i caldi raggi del sole dell'Elba potevano generare questo vino aristocratico e di grande personalità. Si scelgono i grappoli di Moscato migliori e più spargoli e si lasciano appassire su graticci all'ombra di una serra aperta sui lati, così da sfruttare la ventilazione. La cernita continua giornalmente, con il controllo e l'eventuale ripulitura dei grappoli durante l'appassimento. La fermentazione del mosto è spontanea con lieviti indigeni ed il contatto con le bucce è di 5 giorni.

### GRADO ALCOLICO

14,5 % Vol.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con nuances dorate, al naso esprime una carica aromatica fine ed elegante, in cui spiccano note fruttate di agrume e melone bianco, sentori floreali delicati di buccia di limone candita e rosa bianca con sfumature di erbe aromatiche. In bocca è fresco e pulito, caratterizzato da una delicata dolcezza ed una bella persistenza.

0,75 l

