



SCHEDA TECNICA

In collaborazione con l'Enologo

Luca Rettorini

EYLAU 1807

DOC Elba Sangiovese



UVAGGIO

100 % Sangiovese

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 70 q.li/ha, 1,5 kg per vite.

VENDEMMIA 2019

Questo vino nasce dalla selezione dei nostri Sangiovesi migliori. Dopo un'attenta selezione dei grappoli si procede con la vendemmia manuale in cassetta. In cantina dopo la lenta pigiadiraspatura si trasferisce il pigiato in tini di acciaio con termoregolazione e portiamo il mosto a 10 °C per avere una macerazione più fresca e valorizzare il profilo aromatico di questa varietà. Dopo la partenza della fermentazione alcolica procediamo ai rimontaggi ed alle follature per circa 15 giorni. Il vino svolge la malolattica in acciaio.

GRADO ALCOLICO

13 % Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso è floreale, caratterizzato da netti sentori di viola mammola che prevalgono sul fruttato. A seguire lampone, ribes nero e amarena a cui si accompagnano profumi di liquirizia e note speziate di pepe bianco. L'ingresso in bocca ha un ingresso fresco e deciso, con tannini setosi e una lunga persistenza.

0,75 l



VIA GELSARELLO - LOC. MOLA - 57036 PORTO AZZURRO - ISOLA D'ELBA
MICHELE RIFORMATO - TEL. (+39) 349 3061174 - www.fattoriabonaparte-elba.it