

ALEATICO DELL'ELBA

D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA MOLA

Annata: 2008

Numero di bottiglie prodotte: 8.000

Uvaggio: 100% Aleatico

Dati sintetici sulle caratteristiche del vigneto:

Impianto con esposizione est/ovest, solatio, giacitura in parte pianeggiante e in parte ondulata pedocollinare, terreno di origine vulcanica, franco, allevato a cordone speronato con sesto medio a 5200 ceppi per ettaro.

Resa: resa delle uve per ettaro 60 ql., per ceppo circa 1,15 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia 2008 è stata effettuata, tra il 25 di agosto e la fine del mese, a seguito di una estate climaticamente equilibrata e che non ha provocato stress idrico al vigneto, con condizioni meteo buone fino a tutto settembre che hanno facilitato l'appassimento. La raccolta è stata effettuata completamente a mano, per selezionare i grappoli al giusto punto di maturazione e completamente sani. Le uve sono poste ad appassire per circa 10 giorni su graticci all'aria, con diretta esposizione al sole i primi giorni e poi ombreggiate da una speciale copertura mobile progettata e realizzata dall'azienda. Dopo circa 10-15 giorni e una accurata cernita, le uve appassite vengono diraspate e sottoposte ad una leggera pigiatura per rompere gli acini, quindi avviate ad una macerazione per circa 8-10 giorni in contenitori di acciaio Inox a temperatura controllata. Dopo una pressatura dolce, la fermentazione continua in parte in acciaio inox e in parte in barriques di III° passaggio provenienti esclusivamente dalla produzione di vini rossi dell'azienda. L'affinamento minimo in bottiglia prima della commercializzazione dura in media dai 3 ai 6 mesi. L'Aleatico è adatto ad invecchiamenti in bottiglia che possono prolungarsi per molti anni. La resa totale del vino è di circa il 25 % sul totale dell'uva prodotta, con una produzione di soli 1500 litri di vino finito per ettaro.

Grado alcolico: 13,5 %

Note di degustazione:

Colore rosso rubino intenso e può assumere dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia sfumature ambrate. Profumi caratteristici e decisi: netto è il sentore di frutta matura, in particolare di more e amarene, di marmellata di fichi e di sottobosco. Nelle versioni a maggiore invecchiamento emergono profumi di sottobosco e spezie, mentre la sensazione dolce in bocca si attenua lasciando spazio a maggiore complessità ed equilibrio.

Al gusto, morbido con una decisa nota di tannini, la sensazione dolce iniziale lascia posto ad una persistente nota di amarene e di confettura di frutti rossi e fichi.

Per le sue caratteristiche, l'Aleatico dell'Elba è un vero e proprio "vino da meditazione" ed esige una degustazione attenta e prolungata. Adatto ad una degustazione in assenza di accompagnamento di cibi, si può piacevolmente apprezzare accostato a dolci a pasta secca e morbida, esprimendosi ottimamente anche in abbinamento a dessert al cioccolato. Si serve ad una temperatura di 12-14 °C, consigliando di servirlo in bicchiere da bianco o da rossi leggeri, lasciarlo riposare nel bicchiere per alcuni minuti perché si possano meglio rivelare gli aromi. SI conserva molto bene per 10-15 giorni dopo l'apertura se chiuso correttamente e conservato in frigorifero.