

GELSARELLO ELBA ROSSO D.O.C.

AZIENDA AGRICOLA MOLA

Annata: 2010

Numero di bottiglie prodotte: 5.000

Uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Aleatico, 10% Cabernet S.

Dati sintetici del vigneto: (esposizione, suolo, sistema allevamento, densità)

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 a 5600 ceppi per ettaro.

Resa: resa delle uve per ettaro circa 70 ql., per ceppo circa 1,15 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia del 2010 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate fresca e non troppo asciutta. La vendemmia delle diverse uve è stata effettuata a mano, con successiva diraspatura e fermentazione in contenitori a temperatura controllata in acciaio inox, con una macerazione di circa 10 -12 giorni. I diversi mosti sono conservati in acciaio per essere assemblati dopo 3 mesi circa e un terzo della produzione viene affinata in barriques di legno di rovere usate per 12 mesi, con fermentazione malolattica spontanea. L'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 3 mesi prima della commercializzazione.

Grado alcolico: 13,0 %

Note di degustazione:

Colore rubino brillante. Profumo caratterizzato da aromi di frutti rossi, piacevolmente affiancato da leggere sensazioni erbacee. Gusto leggero e fresco, supportato da una struttura armoniosa e morbida. Si serve ad una temperatura di 14-16 °C, in abbinamento a piatti di carne bianca e rossa, salumi e formaggi freschi o poco stagionati.