

Davide Bonassi



Bacco sull'Elba 2007

Catalogo di (quasi)
tutti i vini attualmente
prodotti e in vendita
presso le cantine dell'isola





UNA CORTE VARIEGATA CON BIANCHI AUTOCTONI, ROSATI SOSTANZIOSI, ROSSI FIGLI DEL SANGIOVESE E VINI PASSITI DA SCOPRIRE: L'ALEATICO SUL TRONO!

E' con entusiasmo che rientrato da un periodo di vacanza sull'isola, mi sono lanciato in questa impresa. Dopo giorni e giorni passati tra sabbia, scogli, mare e creme abbronzanti il richiamo della vigna e del vino si è fatto sentire in maniera improrogabile. Ed ecco che ho cercato di conoscere le realtà vitivinicole più significative dell'isola, ma soprattutto di assaggiarne tutti i vini attualmente acquistabili in cantina da qualunque turista.

Mi cautelo con un quasi tra parentesi nel sottotitolo perché in effetti troverete alcune schede vuote sparse per il catalogo. Questi vuoti si giustificano per l'impossibilità, in alcune cantine, di assaggiare i vini al banco del punto vendita (ho provveduto comunque ad acquistarli e quindi prossimamente alcune schede saranno debitamente compilate), per la difficoltà a raggiungere la cantina (vedi Tenuta Le Ripalte) o infine per mancanza di prodotto imbottigliato (vedi aleatico dell'azienda La Galea). Gli assaggi sono stati fatti esclusivamente da me, utilizzando una scala centesimale. Ovviamente me ne assumo ogni responsabilità, in quanto riflesso del mio singolare ed individuale metro di giudizio.

Da ultimo ho pensato di inserire alcune brevi note sul come raggiungere le varie cantine, visto che la segnaletica è spesso carente se non addirittura inesistente per problemi burocratici.

Mi auguro di suscitare in voi la stessa curiosità che questi assaggi mi hanno stimolato verso i vini di questa stupenda isola. Ringrazio il Delegato AIS Elba Antonio Arrighi e l'amico sommelier e degustatore ufficiale, Alberto Zanoli per i contributi che hanno fornito a questo catalogo. PROSIT!

Davide Bonassi

Responsabile Degustatori AIS Lombardia



L'ISOLA D'ELBA E IL VINO

*di Antonio Arrighi
Delegato AIS Isola d'Elba*

L'Isola d'Elba, sinonimo di vacanze, principale isola dell'Arcipelago Toscano e terza isola italiana per dimensioni, viene associata a belle e variegata spiagge, lunghe e frastagliate scogliere, mare cristallino e rigogliosa vegetazione.

L'Isola che, al momento, basa la propria economia quasi esclusivamente sull'industria del turismo, viveva prima degli anni '50 di "vino," e ha ancora al suo interno questa realtà, anche se meno sviluppata. La coltivazione dell'uva e la realizzazione del vino erano, nel passato, la principale attività: il 35% della superficie dell'Elba era coltivata a vite e i vigneti disegnavano il territorio arrivando fino a 300 m dal livello del mare, in zone impervie con tantissimi "muri a sasso" per i terrazzamenti. Proprio per questo particolare tipo di terrazzamento a picco sul mare, oggi viene definita "viticoltura eroica". Zone di coltivazione esattamente opposte rispetto a quelle di allora, le troviamo oggi, dove le principali aziende sono a valle, zone in passato destinate a coltivazioni per mantenere i numerosi capi di bestiame presenti sull'isola. Negli ultimi anni i produttori hanno investito molto, sia nei vigneti che in tecnologia di cantina, portando i vini elbani a livelli notevoli.

Negli anni settanta la viticoltura elbana attraversò una crisi di produzione e qualità, l'immagine del vino elbano subì una caduta verticale, che danneggiò i produttori seri a favore di chi immetteva in commercio anonime mescolanze di vino d'importazione. Un danno immenso che grazie a coloro che hanno continuato a credere nella potenzialità del vino elbano, non abbandonando la coltivazione della vite a favore della più remunerativa "coltivazione dei bungalows," oggi si godono i risultati con sacrificio ma grande soddisfazione.

Abbandonati i deleteri individualismi, oggi un Consorzio di Tutela riunisce circa 30 produttori, di cui 15 oltre a produrre imbottigliano il proprio vino. La superficie a D.O.C. è di circa 150 ettari per una produzione intorno alle 400.000 bottiglie, l'azienda più piccola che imbottiglia all'origine è di circa 1,5 ettari, la maggiore è a 16,5 ettari.

I vitigni più coltivati sono il [PROCANICO](#) il [SANGIOVESE](#), l'[ANSONICA](#) e l'[ALEATICO](#).

Il PROCANICO, particolare varietà di Trebbiano Toscano, da sempre sull'isola, in particolare il procanico rosa per il colore degli acini al momento della maturazione, è meno produttivo rispetto al generoso trebbiano, e molto ricco di zuccheri. E' il vitigno più coltivato nell'Arcipelago Toscano, all'Elba occupa più di 150 ettari, tardivo rispetto alle altre uve bianche coltivate, principale componente dell' Elba Bianco doc, sempre più affiancato dal Vermentino ed Ansonica, ha buona e costante produttività e alta resa in mosto, fattori importanti nei secoli scorsi nei quali i viticoltori elbani commercializzavano i loro mosti fuori dall'isola.

Il SANGIOVESE, vitigno più coltivato in Toscana, occupa circa 60 ettari, biotipo autoctono chiamato SANGIOVETO, principale componente dell' Elba Rosso doc e Elba Rosato doc, ha grappolo ed acino piccolo. Recentemente sono stati introdotti cloni di Sangiovese provenienti dal Chianti e Montalcino.

L'ANSONICA, antico vitigno coltivato lungo le coste del Mediterraneo in luoghi tra i più belli, oltre all'Elba, all'isola del Giglio, sull'Argentario, in Sicilia e in passato anche in Sardegna. L'autoctono ANSONICA e' coltivato su circa 20 ettari, vitigno mediamente produttivo, esprime il massimo in terreni poveri asciutti e assolati, buccia spessa e croccante, in passato venduta anche come uva da tavola, si produce l'Elba Ansonica doc ed l'Elba Ansonica doc Passito.

L'ALEATICO merita più considerazione, per la storia e la fama che attraversa i secoli. La presenza di questo vitigno è documentata fin dal 1300, per poi essere molto apprezzato dall'imperatore Napoleone durante il suo esilio all'Elba. E' presente in altre zone d'Italia, ma esprime notevoli

potenzialità nel territorio elbano, dove a seguito dell'appassimento, per tradizione sui “graticci al sole” o in zone parzialmente coperte, tra i 7 e 15 giorni, in funzione delle condizioni climatiche, fornisce un vino dalle caratteristiche molto particolari e uniche. Coltivato all'Elba su circa 27 ettari, biotipo autoctono per eccellenza, precoce, raccolto nella prima decade di settembre, con buccia sottile e delicata, non sopporta una lunga permanenza sulla pianta dopo la maturazione, la resa è bassissima. Passito naturale non liquoroso, di straordinaria eleganza e intensità aromatica. Il rilancio di questo prodotto particolare si deve anche alla recente crescita di attenzione del mercato per i vini da abbinare ai dessert e da meditazione, ed anche all'interesse dei viticoltori ad eseguire nuovi impianti per produrre questo “nettare”, che è in grado di esprimere molto bene il legame con il territorio. La maggior parte dei produttori tende ad immettere sul mercato l'ultima vendemmia, alcuni prediligono un anno d'invecchiamento con notevoli risultati, anche se la tradizione elbana vuole che l'ALEATICO sia sulla tavola di Natale insieme alla “schiaccia ‘briaca”, tipico dolce elbano a pasta secca, con uvetta, pinoli, frutta secca trita (noci mandorle) e aleatico. Notevole anche l'abbinamento con dolci con cioccolata ricca di cacao.

Il VERMENTINO merita considerazione perché la superficie vitata, ad oggi 15 ettari, è in costante crescita, spesso affiancato al PROCANICO, massimo 50%, nell'uvaggio dell'Elba Bianco doc, anche se prossimamente, da solo, sarà una delle doc Elba. Infine il MOSCATO, solo nella tipologia Elba Moscato doc Passito, è uno dei vitigni ‘storici’, adesso coltivato in soli 5 ettari, antico quanto l'Aleatico. Sta riacquistando lo spazio che merita grazie ad alcune aziende che hanno ricominciato a impiantarli.

A conclusione di questo piccolo viaggio attraverso le realtà vitivinicole elbane, due parole sulla delegazione AIS Isola dell' Elba, presente nel territorio da 22 anni. Ha contribuito al rilancio dei vini elbani, riavvicinando i residenti ai prodotti della propria terra, guidando e promovendo degustazioni in manifestazioni estive. Con l' Azienda di Promozione Turistica dell' Arcipelago Toscano, ha partecipato a incontri enogastronomici e turistici in Francia e Germania. In Italia alla BIT di Milano ed altre fiere importanti, dove il vino diventa forza trainante per promuovere il territorio e quindi il turismo.

LA CUCINA DELL'ISOLA D'ELBA



*di Alberto Zanoli
Sommelier AIS e
ristoratore a Portoferraio*

In questi ultimi vent'anni l'Enologia dell'Isola d'Elba è cambiata moltissimo. La Viticoltura si è trasformata, si è lavorato molto sia in vigna, con lo studio e la sperimentazione di nuovi cloni, che in cantina, utilizzando nuove tecnologie e sfruttando la consulenza di enologi esperti, un po' come è successo nel resto d'Italia. In questo modo con la tenacia che è propria del vignaiolo si sono raggiunti traguardi importanti: vini che, ad esempio, negli anni '80 erano improponibili ora sono decisamente più interessanti, di buona levatura tecnica e a volte anche con valori di eccellenza.

Sia i Bianchi che i Rossi da uve Procanico, Ansonica, Vermentino, Moscato e Aleatico sono diventati più "puliti" al naso, i tannini si sono addolciti, alcune asperità acide si sono smussate, raggiungendo un equilibrio gustativo ed olfattivo più armonico.

Sono stati introdotti nuovi Vitigni quali Merlot, Cabernet e Syrah, ma solo come complemento, mentre le fonti principali dei vini dell'Elba sono rimaste le uve della Tradizione. L'esempio più significativo è quello dell'Aleatico, un rosso dolce ottenuto per pressatura soffice delle uve lasciate appassire sui graticci, un vino raro e con potenzialità già note da tempo, diventato vino di qualità superiore, capace di "trascinare" l'Enologia Elbana verso un mercato non solo locale, ma anche nazionale, al di fuori dei confini isolani.

Nello stesso tempo grazie ad una domanda di vini sempre migliori da parte del settore della ristorazione, e ad una richiesta ed esigenza di maggiore professionalità da parte di una clientela sempre più attenta e selettiva, è cresciuta, in parallelo con la Viticoltura, la Cucina dell'Isola, soprattutto come varietà di proposte e di varianti alla Tradizione autoctona, con un deciso salto di qualità.

Mi riferisco naturalmente alla Ristorazione Elbana: al di là della presenza sempre fondamentale della vecchia “guardia” e alla perdita di alcune figure storiche che hanno dato lustro all’immagine dell’Isola, c’è stato un rimescolamento delle esperienze sia da parte della popolazione locale, quindi da paese a paese, che da parte “esterna” con la nascita di nuovi locali e l’arrivo di Ristoratori provenienti da varie parti d’Italia, qui insediatisi, alcuni anche stabilmente, attratti dalla bellezza intrigante dell’Isola .

Questo “movimento” ha creato, da una parte innovazione e maggiore professionalità, come ad esempio l’introduzione della Carta dei Vini, Menù più chiari e ben esposti, Tecniche di cottura più leggere, una maggior presenza di Vini di altre zone vinicole d’Italia, una migliore qualità nella Ristorazione Alberghiera, dall’altra purtroppo anche una crescente presenza di locali di basso profilo qualitativo, sempre pronti a soddisfare un flusso turistico a volte troppo invasivo. Senza stravolgere la “Tradizione Culinaria” dell’Elba, sono state riprese le vecchie ricette, riadattate all’evoluzione del gusto e quindi riprodotte secondo le modalità proprie di ciascun Ristoratore, tentando di riproporre una” Cucina di Territorio” .

La Cucina dell’Elba è sempre stata ed ancora lo è all’insegna della semplicità e della frugalità. Può apparire una Cucina povera poiché non vi sono salse complicate, né sughi elaborati: il pomodoro nei primi piatti di pasta serve quasi esclusivamente per dare colore alla salsa, con i sughi di pesce si usa spesso un po’ di concentrato per non annacquare, l’olio extravergine di oliva è la base portante di tutte le creazioni, le spezie esotiche non sono entrate mai, i profumi e gli aromi sono tutti locali, Rosmarino, Nepitella, Finocchio selvatico, Ginepro, Basilico, Prezzemolo, Peperoncino (qui chiamato Zenzero presente un po’ ovunque), Salvia, Alloro, Capperi e Limone.

E’ tendenzialmente leggera, genuina e naturale, risente della cucina Marinara e Toscana, ma con intrusioni Liguri, Napoletane, Siciliane e Sarde, ed anche i piatti di contaminazione seguono questa impostazione. Ecco dunque come è possibile creare facilmente dei matrimoni di Gusto tra la Cucina ed i Vini prodotti da questa terra, vini che, come già accennato, sono anch’essi semplici e si rifanno alle tradizioni Vitivinicole dell’Isola, una volta completamente tappezzata di viti.

Vengono qui descritti alcuni dei piatti più diffusi in abbinamento con i vini locali.

Il Polpo, amato da intere generazioni, dal sapore tendenzialmente dolce, che qui viene bollito con lo Zenzero (Peperoncino) e servito con olio extravergine, a volte con aggiunta di prezzemolo, ben si gusta con un buon Elba Bianco doc, fresco, sapido e di media struttura.

Lo stesso vino può accompagnare un Risotto al Nero di Seppia, delle Cozze alla Marinara od anche più tipicamente delle Cozze in Salsa d'Uovo.

Le Acciughe freschissime, che tutte le mattine le barche, di ritorno dalla pesca, riversano sul molo riposte in piccole casse di legno, una volta marinate con olio extravergine, poco limone e prezzemolo, trovano il loro compagno ideale in un più morbido Bianco dell'Elba della zona di Mola.

I Crostini caldi di Pesce e le profumate Linguine al sugo di Acciughe fresche apprezzano volentieri il contributo prezioso del Vermentino, presente ormai sull'Isola da diversi anni, che con i suoi Aromi Mediterranei dà Armonia al piatto.

Lo stesso Vermentino lo possiamo accompagnare con degli Gnocchi al sugo di Cappone (Scorfano): la sua buona alcolicità e i suoi profumi attenuano l'ardore del pesce di scoglio ma ne esaltano la fragranza.

Certo se poi ci troviamo ad assaggiare degli Spaghetti alla Granseola, qui chiamata Margherita, uno dei piatti più importanti della cucina Elbana, dobbiamo affidarci invece ad una Ansonica dell'Elba, vino doc di grande personalità, di buona sapidità, alcolicità e struttura, un tempo vinificata soprattutto nella tipologia dolce.

Ma l'Ansonica può essere indicata come vino a tutto pasto ad ex. con primi piatti quali la Minestra di Fave (Favetta a Capoliveri) con Fave, Bietola, rigatino e concentrato, gli Spaghetti allo Scoglio o le Linguine all'Astice con leggera presenza di pomodoro fresco e zenzero, con dei secondi alla Griglia come i classici Pesci, le Grigliate miste, il Tonno e il Totano alla griglia dove una leggera tendenza amarognola

può essere compensata da una Ansonica più morbida della zona di Campo nell'Elba o di Schiopparello, e con dei secondi in umido quali la Palamita in umido, i Pesci al forno all'Isolana con Olive, Patate, Pomodoro fresco e Zenzero, la Sburrita Riese a base di Baccalà, Zenzero e Nepitella.

Naturalmente un piatto come la Sburrita possiamo benissimo accompagnarlo con un buon Rosato dell'Elba, vino doc a base di Sangiovetto, di buona struttura e leggera tannicità, come pure Il Pesce all'Isolana o il fantastico Totano alla Diavola, uno dei piatti più amati della Cucina Territoriale e di Tradizione, un piatto semplicissimo ma ricco di "sapore di mare".

Lo stesso Rosato bene si abbina con le Fritture quali le Acciughe, gli Zerri, i Totani, e la Paranza, una piccola chicca dove sei/sette tipi di pesci freschissimi di piccole dimensioni vengono fritti in olio d'oliva extra vergine.

Anche lo Stoccafisso in umido con Patate Cipolla e Zenzero può trovare una certa corrispondenza con un Rosato magari più morbido e più strutturato quale quello della zona di Porto Azzurro o di Magazzini, ma a volte è meglio preferirgli un Elba Rosso giovane, vino doc da uve Sangiovetto, la cui ricchezza Tannica e la maggior Struttura stempera con più facilità la succulenza del piatto.

Succulenza, Aromaticità, Persistenza gustativa che il Cacciucco, zuppa di Pesce di origini Livornesi ma ormai tipico piatto Elbano, molto complesso e di difficile realizzazione, contenente una decina di varietà di Pesci, concentra in tutta la sua potenza e che necessita di vini Rossi di carattere, profumi, struttura ma anche freschezza quale può essere un Elba Rosso d'annata della zona di Porto Azzurro, di Marciana Marina o di Rio Marina.

Lo stesso Elba Rosso, ma della zona dell'Acquacalda, può accompagnare bene del Coniglio in umido e degli Gnocchi al Piccione, la cui dolce e leggera grassezza ben si sposa con il Tannino morbido e la freschezza del vino.

La presenza del Cinghiale in tutte le aree collinari dell'Isola, a volte eccessiva ed invadente, ha diffuso qui come in tutta la Toscana, una Cucina le cui ricette si rifanno alla grande

tradizione Regionale, dalle Pappardelle al sugo, al Cinghiale in umido cucinato in casseruola in cui le spezie e le erbe aromatiche danno intensità di sapori, profumi inebrianti e una lunga persistenza di bocca. Il vino da abbinare a questi piatti forti può essere un Elba Rosso, ma, non più giovane e fresco come negli esempi precedenti, ma una Riserva, oppure un Rosso a base Sangiovese con aggiunte di Merlot e Syrah, come quelli che vengono prodotti nelle zone di Schiopparello, Acquabona e Campo nell'Elba: grande Struttura, ottima Tannicità e lunga Persistenza gusto-olfattiva.

Non ci resta che terminare il nostro percorso concedendoci una dolce pausa, anche per prepararci al meglio all'assaggio dei vini passiti fiore all'occhiello dell'Enologia Elbana.

Non esiste una grande Tradizione nei piatti da dessert ma anche questi pochi hanno permesso uno sviluppo considerevole dei Vini Passiti: ricordiamo la Schiaccia Briaca, il Corollo con il Sassolino e la scorza di limone, le Frangette con farina, uova, zucchero e moscato, la Schiaccia con i Fichi secchi, il Castagnaccio con la farina di Castagne, la Schiaccia di Pasqua con aggiunta di Acqua di rose, Sassolino, Anice, Cognac e semi di Anice, e le Frittelle di vario genere. La Tradizione vuole che la Schiaccia Briaca, dolce a pasta secca con uvetta, pinoli, frutta secca trita (noci, mandorle, nocciole) e Aleatico, che dà una leggera colorazione rossa, si accompagni molto bene con l'Aleatico stesso, vino rosso doc dolce naturale che, in seguito all'appassimento sui "graticci", fornisce un ventaglio olfattivo ricco e variegato in funzione dell'invecchiamento e dell'affinamento (ciliegia sotto spirito, amarena, confettura di prugne, frutti di bosco maturi, viola passita, note speziate quali i chiodi di garofano e nei più maturi la vaniglia e il cacao). Al gusto conserva un'ottima freschezza e quando la presenza delle note tanniche si fa discreta allora la dolce morbidezza degli zuccheri crea un equilibrio a volte perfetto a cui si aggiungono gli Aromi di bocca in un finale lunghissimo. Con questo vino è importante l'abbinamento di Tradizione con la Schiaccia Briaca, ma sono anche da "provare" abbinamenti con dolci ricchi di Cacao soprattutto con Aleatici di almeno due anni e ben conservati.

Va da sé che un buon bicchiere di Aleatico degustato con i Cantucci alle mandorle oppure anche da solo “in meditazione”, è un’ottima scelta.

Gli altri dolci possono accompagnare discretamente sia il Moscato, uno dei vitigni storici di enormi potenzialità qualitative, che esprime un livello di eccellenza nelle zone di Campo e di Marciana M., e l’Ansonica passita, vino doc prodotto attualmente da poche aziende che dà ottimi risultati nella zona di Schiopparello.

COME LEGGERE IL CATALOGO

LA CANTINA

Per rendere più facile la consultazione abbiamo suddiviso le schede di ogni singola azienda in ordine alfabetico indicando il nome più conosciuto del produttore anziché la ragione sociale. Per esempio troverete Acquacalda e non Azienda Agricola Acquacalda, Cecilia anziché Azienda Cecilia, e così via.

I SIMBOLI Il punteggio dei vini

Insieme al nome di ogni vino ho attribuito una o più “api”. Esse indicano la qualità dedotta dalla degustazione da me realizzata del vino secondo una scala centesimale.



Vino di discreto livello
con punteggio da 70 a 79/100



Vino di buon livello
con punteggio da 80 a 85/100



Vino di ottimo livello
con punteggio da 86 a 100/100

I VINI OTTIMI:
le tre api d'oro dell'Elba

Questi i vini che hanno conseguito il massimo del punteggio, superiore a 86/100, ottenendo così l'attribuzione delle **tre api d'oro dell'Elba**.

PORTOFERRAIO Ansonica Passito 2006 **Monte Fabbello**
Aleatico dell'Elba 2006 **Monte Fabbello**
Voltraio Toscana IGT 2004 **Acquabona**
Aleatico 2004 **Acquabona**

CAPOLIVERI Aleatico dell'Elba 2006 **Mola**

PORTO AZZURRO Aleatico Passito 2006 **Arrighi**

CAMPO NELL'ELBA Aleatico 2005 **Agricoop**
Terre del Granito Aleatico 2006 **Agricoop**
Elba Rosso Riserva 2002 **Cecilia**
Moscato Passito 2005 **Cecilia**

MARCIANA MARINA Moscato Passito 2006 **Acquacalda**

I VITIGNI: autoctoni e nuovi arrivati

A BACCA BIANCA



PROCANICO



ANSONICA

A BACCA ROSSA



SANGIOVESE



ALEATICO



VERMENTINO



MOSCATO BIANCO

ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA

Biancone
Chardonnay
Malvasia
Sauvignon Blanc

ALTRI VITIGNI A BACCA ROSSA

Cabernet Sauvignon
Merlot
Syrah

Le schede dei vitigni rimandano a:
[ENTE TUTELA VINI TOSCANA](#)
[VINEALIA](#)

ELBA DOC: una gamma completa di vini dall'antipasto al dessert

BIANCO: con le uve di Trebbiano toscano, localmente conosciuto come Procanico (minimo 50%) e di Ansonica e/o Vermentino (massimo 50%) e con quelle di altri vitigni a bacca bianca (massimo 20%). Gradazione minima: 11°.

BIANCO SPUMANTE: con le stesse uve del tipo tranquillo e con fermentazione in bottiglia. Gradazione minima: 11,5°.

ROSSO: con le uve di Sangiovese, localmente conosciuto come Sangiovetto (minimo 60%) e con quelle di altri vitigni (massimo 40%, con una percentuale di vitigni a bacca bianca non superiore al 10%). Gradazione minima: 11,5

ROSSO RISERVA: con le stesse uve del vino precedente. Gradazione minima: 12,5°. Invecchiamento obbligatorio: due anni, di cui di cui almeno dodici mesi in legno e sei mesi di affinamento in bottiglia.

ROSATO: con le stesse uve del rosso. Gradazione minima: 11°.

ALEATICO: con le sole uve del vitigno omonimo, scelte accuratamente e sottoposte ad appassimento all'aria o in

ANSONICA: con le uve di Ansonica bianca (minimo 85%), a cui possono essere aggiunte quelle di altri vitigni a bacca di colore analogo. Gradazione minima: 11,5°.

ANSONICA PASSITO: con le stesse uve del vino precedente, sottoposte ad accurata cernita e ad appassimento all'aria o in locali idonei per almeno una settimana. Gradazione minima: 15°.

MOSCATO BIANCO: esclusivamente con le uve dell'omonimo vitigno, trattate come per l'Aleatico e l'Ansonica passito. Gradazione minima: 16°.

VIN SANTO: con le stesse uve del bianco, accuratamente scelte, sottoposte ad appassimento in locali idonei e ammostate tra il 1° novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo. Gradazione minima: 16°. Invecchiamento obbligatorio: tre anni, quattro per la "riserva".

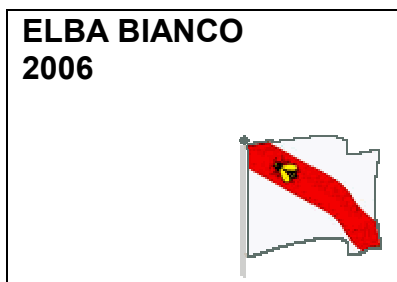
VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE: con le stesse uve del rosso, trattate come per il tipo precedente. Gradazione minima: 16°. Invecchiamento obbligatorio: tre anni, quattro per la "riserva".

Informazioni da:



PUNTO VENDITA: Sig.ra Antonella Marotta

COME ARRIVARE: cantina semplice da raggiungere, ben segnalata. Da Portoferraio si prenda la strada per Porto Azzurro, prestando attenzione alla segnaletica all'altezza del bivio che altrimenti porta verso la località Magazzini in direzione Nisporto.



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico, Vermentino,
Ansonica e Malvasia



giallo paglierino
luminoso



mela e fiori di
campo



secco, fresco e
beverino



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico, Vermentino,
Ansonica e Malvasia



Ansonica dell'Elba DOC

13,50%

Ansonica e Vermentino



giallo paglierino
riflessi verdolini



agrumi, anice e
sambuco



rotondo, caldo e di
corpo



Bianco IGT Toscana

13,50%

Vermentino e Viogner



giallo paglierino
lucente

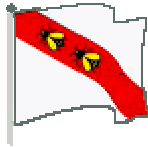


salvia, rosmarino,
pera e fiori bianchi



rotondo, caldo e di
corpo

ELBA ROSATO 2006



Elba Rosato DOC

13,50%

Sangiovese



rosa chiaretto



rosa, fragoline di bosco, fragrante



caldo, sapido, buona PAI fruttata

ELBA ROSSO 2006



Elba Rosso DOC

13%

Sangiovese



rosso rubino con riflessi violacei



ciliegia in confettura



morbido, polposo, equilibrato

ELBA ROSSO RISERVA 2003



Elba Rosso Riserva DOC

10%

Uvaggio



VOLTRAIO 2004



Rosso IGT Toscana

13,50%

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon



rosso rubino luminoso



more, ribes, vaniglia, speziato



rotondo, gustoso, fresco e PAI lunga

ALEATICO 2004



Aleatico dell'Elba DOC

14%

Aleatico



rosso rubino scarico sull'unghia















pesca, lampone e ciliegie sotto spirito



equilibrato, PAI lunga, aromatico

PUNTO VENDITA: Sig. Davide Coppola

COME ARRIVARE: cantina scarsamente segnalata. Provenienti da Portoferraio, all'altezza di Procchio si prosegue alla volta di Marciana Marina. Porre attenzione ad un cartello che invita ad imboccare una strada sulla sinistra che risale verso l'interno. Al bivio tenere la sinistra, proseguendo in salita. La strada diventa poi sterrata e si inoltra in un versante boscoso. Percorrerla con fiducia fino all'ingresso dell'azienda.

<p>ELBA BIANCO 2006</p> 	<p>Elba Bianco DOC 12,50%</p> <p>Procanico, Vermentino e Ansonica</p>	<p> giallo paglierino lucente</p> <p> mela golden e macchia mediterranea</p> <p> secco, e sapido</p>
<p>ELBA ANSONICA 2006</p> 	<p>Elba Ansonica DOC 13%</p> <p>Ansonica e Vermentino</p>	<p> giallo paglierino carico</p> <p> albicocca e fiori di campo</p> <p> rotondo, facile beva, PAI media</p>
<p>ELBA ROSSO 2006</p> 	<p>Elba Rosso DOC 13%</p> <p>Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</p>	<p> rosso rubino, riflessi violacei</p> <p> nota erbacea, ciliegia e ribes</p> <p> , fresco per sangiovese, ammorbidito dal merlot</p>



Elba Rosso Riserva DOC
13,50%
Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Moscato dell'Elba DOC
14%
Moscato

Aleatico dell'Elba DOC
15,5%
Aleatico



rosso rubino
concentrato



ribes nero,
vaniglia, tabacco



giusta tannicità,
fresco, PAI media



giallo oro profondo



aromatico,
agrumato,
muschio



fresco, zuccheri
bilanciati, PAI
lunga



rosso rubino,
riflessi violacei



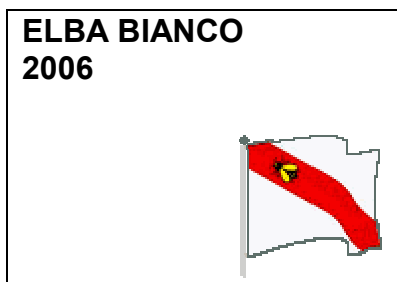
vinoso, uva passa,
pungenza alcol



eccesso alcol,
comunque
piacevole

PUNTO VENDITA: Sig.ra Gianmario Gentini

COME ARRIVARE: cantina semplice da raggiungere, ben segnalata. Da Portoferraio si prenda la strada per Marina di Campo, quindi si seguano le indicazioni per le spiagge di Cavoli e Fetovaia. All'altezza di Seccheto, subito dopo una curva, sulla destra un cartello invita a salire lungo una valletta.



Elba Bianco DOC

13%

Procanico e Vermentino

Elba Bianco DOC

12%

Procanico

Bianco IGT Toscana

13%

Procanico, Ansonica,
Vermentino e
Chardonnay

Elba rosso DOC

13%

Sangiovese e Syrah



giallo paglierino,
riflessi verdolini



mela e fiori di
campo



secco, fresco e
PAI media, finale
aroma di pera



giallo paglierino
scarico



fruttato fragrante
delicato ma
semplice



sottile, pronta beva



giallo paglierino
luminoso



ananas, fruttato a
polpa bianca



buona rotondità e
sapidità



rosso rubino
scarico



ciliegia, more,
viola



buona astringenza
e freschezza

**OTLREMARE ROSSO
2006**



**TERRE DEL GRANITO
LE DOGHE
2006**




**ANSONICA PASSITA
2005**



**MOSCATO PASSITO
2005**



**ALEATICO
2005**



Rosso IGT Toscana
13%
Sangiovese e Syrah

Elba Rosso DOC
13%
Sangiovese




Ansonica dell'Elba DOC
14%
Ansonica




Moscato dell'Elba DOC
14%
Moscato




Aleatico dell'Elba DOC
14,50%
Aleatico

-  rosso rubino, riflessi violacei
-  vinoso, nota speziata
-  semplice, tannino scarico

-  rosso rubino con riflessi violacei
-  ciliegia, franco
-  tannini decisi, buona acidità

-  giallo oro antico
-  uva passa, datteri, miele acacia
-  più fresco che morbido, giustamente dolce

-  giallo oro vivo, luminoso
-  franco, aromatico, note di salvia
-  dolce, sapido, finale di pesca matura

-  rosso rubino carico
-  confettura di frutti di bosco, ridotto
-  austero, punta di astringenza, PAI lunga

**TERRE DEL GRANITO
ALEATICO
2006**



Aleatico dell'Elba DOC

14%

Aleatico



rubino profondo



intenso, piccoli
frutti di bosco
maturi, viola



corposo, fresco,
saporito, finale di
cassis

ARRIGHI

57036 Porto Azzurro (LI)

Banchina IV Novembre, 21

Tel. 056595012

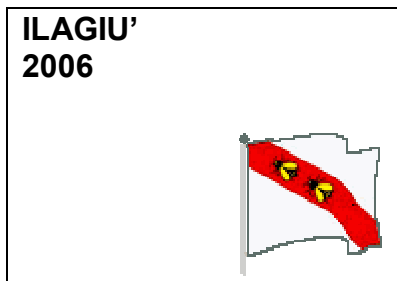
Fax 0565921077

belmarelba@fiscali.it

www.elba-hotelbelmore.it

PUNTO VENDITA: Sig. Antonio Arrighi

COME ARRIVARE: i recapiti sono quelli dell'albergo di famiglia. Per raggiungere la cantina, giunti all'altezza del lungomare di Porto Azzurro si tenga la sinistra percorrendo un viale alberato. Si seguano le indicazioni per i campi da tennis, svoltando sulla sinistra all'altezza di un ponticello.



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico, Biancone e Ansonica



giallo paglierino
lucente



agrumi, fragrante



fresco, delicato



Bianco IGT Toscana

12,50%

Procanico



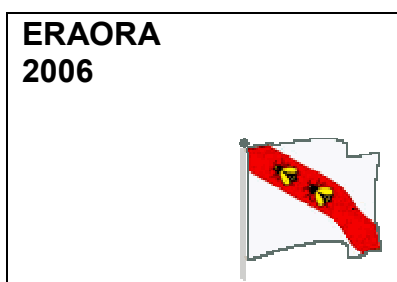
giallo paglierino
carico



naso ridotto,
buona intensità



buon spessore,
sapido



Bianco IGT Toscana

13,50%

Incrocio Manzoni e Chardonnay



giallo paglierino,
riflessi verdolini



pompelmo e
ananas



, buon corpo, PAI
lunga e finale
fruttato maturo

ELBA ROSATO 2006



Elba Rosato DOC

13,50%

Sangiovese, Syrah e
Sagrantino



rosa chiaretto



vinoso, rosso
mancato



ricco, saporito

ELBA ROSSO 2006



Elba Rosso DOC

13%

Sangiovese



rosso rubino
compatto



ciliegia, franco,
pulito



fresco, di beva
immediata

PIAN DEL MONTE 2005



Rosso IGT Toscana

14%

Sangiovese e
Tempranillo



rosso rubino
scarico



vinoso, poco
complesso



asciutto, fresco,
beva semplice

ALEATICO PASSITO 2006



Aleatico dell'Elba DOC

15%

Aleatico



rosso rubino,
acceso



intenso, note
agrumate, pulito



equilibrato, PAI
lunga e finale uva
passa

CECILIA

57034 Campo nell'Elba (LI)

Loc. La Pila

Tel. 0565977322

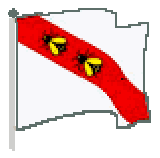



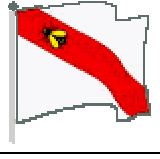







Fax 0565977964

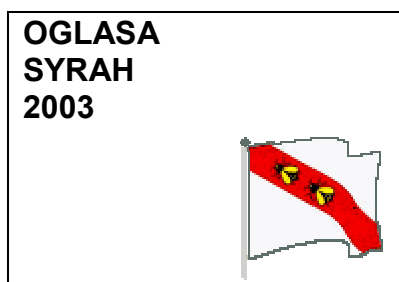
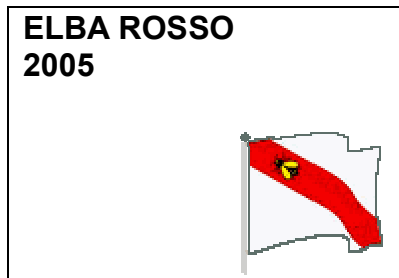
l.signorini@aziendacecilia.it

www.aziendacecilia.it

PUNTO VENDITA: Sig.ra Laura Signorini

COME ARRIVARE: azienda semplice da raggiungere. Da Portoferraio si proceda in direzione Marina di Campo. Si seguano le indicazioni per l'aeroporto. Sulla destra, lungo una strada parallela al campo di volo, una strada bianca conduce alla sede aziendale.

<p>ANSONICA 2006</p> 	<p>Elba DOC Ansonica</p> <p>13%</p> <p>Ansonica e Chardonnay</p>	 <p>giallo paglierino scarico</p>  <p>fragante, fiori bianchi</p>  <p>caldo, sapido, PAI media</p>
<p>ZETA DEL TUCANO VERMENTINO 2006</p> 	<p>Bianco IGT Toscana</p> <p>13%</p> <p>Vermentino</p>	 <p>giallo paglierino</p>  <p>elegante, pesca, salmastro</p>  <p>secco, abbastanza fresco, sapido ma corto</p>
<p>ELBA BIANCO 2006</p> 	<p>Elba Bianco DOC</p> <p>12,50%</p> <p>Procanico</p>	 <p>giallo paglierno, scarico</p>  <p>pera williams, fiori bianchi</p>  <p>, equilibrato</p>



Elba Rosso DOC
12%
Sangiovese e Syrah

Elba Rosso DOC Riserva
13,5%
Sangiovese

Rosso IGT Toscana
13,5%
Syrah

Moscato dell'Elba DOC
15%
Aleatico

Aleatico dell'Elba DOC
15%
Aleatico

 rosso rubino
compatto

 fruttato mela
rossa, tabacco

 giustamente
tannico, sapido

 rosso rubino
compatto


 bacche scure,
vaniglia, balsamico


 fresco, tannini
serrati, PAI media


 rosso rubino,
riflessi violacei

 lampone maturo,
spezie dolci

 equilibrato, tannini
levigati, PAI lunga

 giallo oro lucente

 aromatico, salvia,
pesca sciroppata

 equilibrato, dolce,
avvolgente







LA CHIUSA

57037 Portoferraio (LI)

Loc. Magazzini, 93

Tel. 0565933046

Fax 0565940782

agriturismolachiusa@libero.it

www.tenutalachiusa.it

PUNTO VENDITA: Sig.ra Enrica

COME ARRIVARE: azienda poco distante da Portoferraio. Si proceda in direzione Porto Azzurro, prestando attenzione ad un bivio dove bisogna seguire per Nisporto.

ELBA BIANCO 2006



Elba Bianco DOC

13,5%

Trebbiano e Sauvignon
Blanc



giallo paglierino
carico



uva spina, note
erbacee



rotondo, eccesso
di alcol

ELBA ROSATO 2006



Elba Rosato DOC

13%

Sangiovese



rosso chiaretto



vinoso, ciliegia,
rosa



morbido, caldo,
eccesso alcol

ELBA ROSSO 2005



Elba Rosso DOC

13%

Sangiovese



rosso rubino
scarico



ciliegia sotto
spirito, mandorla



rustico, fresco,
finale mela acerba

GRECALE 2005



Bianco IGT Toscana

13%

Merlot e Sangiovese



rosso rubino
compatto



ciliegia, mandorla,
fiori secchi



morbido, fresco,
poco tannico

ANSONICA DELL'ELBA 2005



Ansonica Passita DOC

14,50%

Ansonica



giallo oro vivo

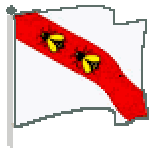


intenso, frutta
candita, agrumi



saporito, fresco,
PAI media

ALEATICO DELL'ELBA 2005



Aleatico dell'Elba DOC

14,50%

Aleatico



rosso rubino,
luminoso



fine, composta di
frutti di bosco



rotondo, buon
spessore, finale
prugna

LA GALEA

57034 Campo nell'Elba (LI)

Loc. La Galea

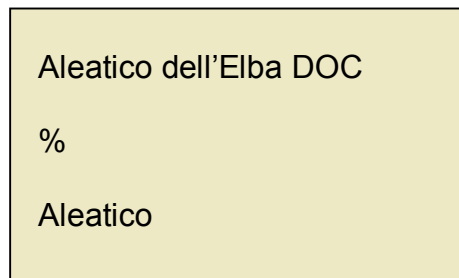
Tel. 0565977827

Fax 0565977827

grazzi@elbalink.it













PUNTO VENDITA:

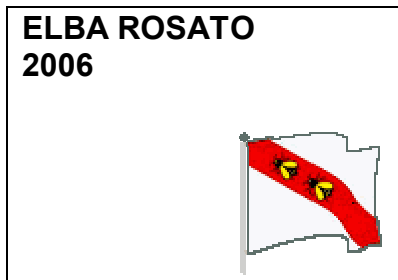
COME ARRIVARE: azienda nelle vicinanze dell'aeroporto in località La Pila. Provendo da Portoferraio, prima di imboccare il rettilineo, parallelo alla pista, che porta al centro di Marina di Campo e prima di un distributore di benzina, si imbrocchi una strada bianca sulla sinistra.




PUNTO VENDITA:

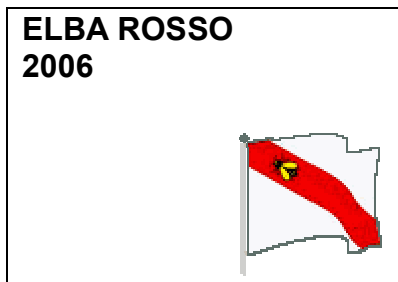
COME ARRIVARE: azienda semplice da raggiungere. Da Portoferraio si proceda in direzione Porto Azzurro. Lungo il rettilineo prima del bivio per Capoliveri sulla sinistra si trova un spiazzo con lo spaccio aziendale.

<p>ELBA BIANCO 2006</p> 	<p>Elba Bianco DOC</p> <p>12,50%</p> <p>Procanico</p>	<p> giallo paglierino</p> <p> mela golden, poco intenso</p> <p> secco, fresco, beverino</p>
<p>CASA DEGLI ALIALDI 2006</p> 	<p>Elba Bianco DOC</p> <p>13%</p> <p>Procanico, Ansonica e Malvasia</p>	<p> giallo paglierino carico</p> <p> nota aromatica della malvasia</p> <p> secco, saporito, finale amarognolo</p>
<p>ANSONICA 2006</p> 	<p>Elba DOC Ansonica</p> <p>13%</p> <p>Ansonica e Malvasia</p>	<p> giallo paglierino carico</p> <p> fruttato maturo a polpa bianca</p> <p> caldo, fresco, PAI media</p>



Elba Rosato DOC
13,50%
Sangiovese e Aleatico

-  rosa chiaretto
-  ciliegia, rosa, pesca
-  saporito, fresco, di pronta beva



Elba Rosso DOC
13,50%
Sangiovese e Aleatico

-  rosso rubino riflessi violacei
-  fruttato acerbo, vegetale secco
-  secco, fresco, tannico



Elba Rosso DOC
12,50%
Sangiovese e Cabernet Sauvignon

-  rosso rubino compatto
-  confettura ciliegie, spezie dolci
-  asciutto, sapido, finale ciliegia






Elba Rosso DOC Riserva
13,50%
Sangiovese e Cabernet Sauvignon

-  rosso rubino, riflessi granati
-  frutti di bosco, note vegetale fresco
-  astringente, manca equilibrio



Aleatico dell'Elba DOC
13,50%
Aleatico

-  rosso rubino
-  intenso, fruttato succoso
-  dolce e fresco, equilibrato, PAI lunga

PUNTO VENDITA: Sig.ra Nelly**COME ARRIVARE:** cantina semplice da raggiungere, ben segnalata. Da Portoferraio si prenda la strada per Porto Azzurro, prestando attenzione alla segnaletica all'altezza del bivio che altrimenti porta erroneamente verso la località Magazzini.**LE GIUNCAIE
2006**

Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico

giallo paglierino
scaricodelicato, mela, fiori
bianchisecco, sapido e
beverino**CONTESSA CASTORI
2006**

Elba Bianco DOC

13%

Procanico, Ansonica e
Vermentinogiallo paglierino
luminosoelegante, glicine,
fruttato fresco

fresco, equilibrato

**ANSONICA
2006**

Ansonica dell'Elba DOC

13,50%

Ansonica

giallo paglierino
lucentevinoso, macchia
mediterraneacaldo, netto, finale
amarognolo**POGGIO LE LENZE
2006**


Elba Rosso DOC

13,50%

Sangiovese e Merlot

rosso rubino,
riflessi violaceimela acerba,
vegetale frescocrudo, scomposto,
seppur saporito


SUSSURRO DEL VIGNAIOLO 2004




Rosso IGT Toscana

14,50%

Merlot e Sangiovese

 rosso rubino, riflessi granati

 intenso, complesso, balsamico

 caldo, sapido, buona PAI fruttata


ELBA ROSSO RISERVA BONFIGLIO 2003





Elba Rosso DOC Riserva

14%

Sangiovese e Merlot

 rosso rubino con riflessi granati

 amarena sotto spirito, speziato dolce, tostato

 tannini serrati, fresco


ANSONICA DELL'ELBA 2006





Ansonica dell'Elba DOC

14,50%

Ansonica

 giallo oro antico

 intenso, frutta candita, datteri

 pieno, grasso, PAI lunga

MOSCATO DELL'ELBA 2006




Moscato dell'Elba DOC

14%

Moscato

 giallo oro vivo

 aromantico, fragrante, salvia

 dolce, rotondo, sincero


ALEATICO DELL'ELBA 2006





Aleatico dell'Elba DOC

13,50%

Aleatico

 rosso rubino con riflessi violacei

 viola, ciliegia, spezie dolci

 equilibrato, PAI lunga, aromatico

MONTE FICO LE SUGHERE

57038 Rio Marina (LI)

Loc. Monte Fico

Tel. 0565 924140

Fax 0565 924140

montefico@libero.it

www.lesughere.it

PUNTO VENDITA: Sig. Moreno Cignoni

COME ARRIVARE: cantina difficile da raggiungere per mancanza di adeguata segnaletica. Da Porto Azzurro si proceda per Rio Marina. Si ponga attenzione ad un cartello sulla destra che indica Ortano. Appena svoltato si tenga la sinistra e si proceda lungo una strada che diventa nel tratto finale sterrata.

**ELBA BIANCO
MONTE FICO
2006**



Elba Bianco DOC

12%

Procanico



giallo paglierino
scarico



mela, erba appena
sfalciata



secco, sapido e
beverino

**ELBA ROSATO
MONTE FICO
2006**



Elba Rosato DOC

12%

Sangiovese



rosa chiaretto



pulito, franco
ciliegia



pulito, finale
fragole di bosco

**ELBA ROSSO
MONTE FICO
2006**



Elba Rosso DOC

12,50%

Sangiovese



rosso rubino,
riflessi violacei



lampone, ciliegia,
media intensità



poco tannico,
semplice

**ELBA BIANCO
LE SUGHERE
2006**



Elba Bianco DOC

13%

Procanico, Ansonica e
Vermentino



giallo paglierino
luminoso



fruttato polpa
bianca, floreale



rotondo, fresco

**ANSONICA
LE SUGHERE
2006**



**LAURETIUS
LE SUGHERE
2006**



**ELBA ROSATO
LE SUGHERE
2006**



**ELBA ROSSO
LE SUGHERE
2005**



**ELBA ROSSO RISERVA
LE SUGHERE
2004**



Elba Bianco DOC
Ansonica

12,50%

Ansonica

Bianco IGT Toscana

13,50%

Chardonnay

Elba Rosato DOC

12%

Sangiovese

Elba Rosso DOC


12,50%


Sangiovese e Cabernet
Sauvignon


Elba Rosso DOC Riserva


13%


Sangiovese e Cabernet
Sauvignon


 giallo paglierino
lucento

 pesca,
biancospino


 secco, fresco,
pulito, netto


 giallo paglierino
carico


 banana, ananas
maturo, intenso


 caldo, sapido, PAI
lunga





 rosso rubino,
riflessi violacei

 ridotto, ciliegia,
bacche scure

 rustico, astringente

 rosso rubino ben
fissato

 amarena sotto
spirito, spezie dolci

 equilibrato,
fresco, PAI lunga




Passito Bianco IGT
Toscana

14,50%

Ansonica, Moscato e
Procanico

 giallo dorato

 mela Fuji, bouquet
floreale

 fresco, finale mela
cotogna





Ansonica dell'Elba DOC

15,50%

Ansonica

 giallo oro vivo

 intenso, note di
pasticceria

 asciutto, quasi
astringente





Moscato dell'Elba DOC

15%

Moscato

 giallo oro

 intenso, aromatico,
miele acacia

 dolce, PAI media,
chiude amaro





Aleatico dell'Elba DOC

14%

Aleatico

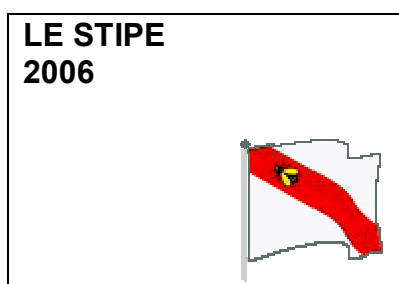
 rosso rubino

 delicato, franco
pesca

 entra dolce, chiude
asciutto e acerbo

PUNTO VENDITA: Sig.ra Danae Sapere

COME ARRIVARE: azienda semplice da raggiungere e ben segnalata. Da Portoferraio si proceda in direzione Porto Azzurro. Lungo il rettilineo prima del bivio per Capoliveri sulla sinistra si trova una strada che porta alla sede aziendale.



Elba Bianco DOC

12%

Procanico, Vermentino e Ansonica



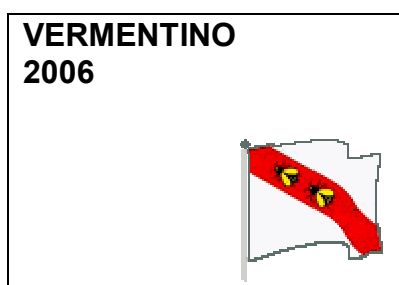
giallo paglierino scarico



mela, macchia mediterranea



secco, sapido e beverino



Bianco IGT Toscana

13%

Vermentino



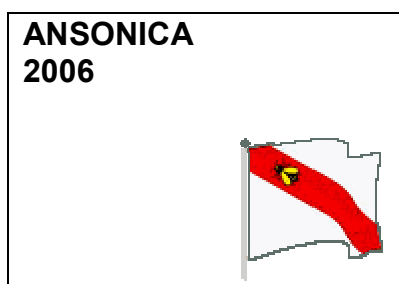
giallo paglierino lucente



pompelmo rosa, fiori di campo



rotondo, fresco, sapido



Elba Bianco DOC Ansonica

13%

Ansonica



giallo paglierino, riflessi verdolini



fruttato, mela acerba, salvia



fresco, sapido, finale mela verde



Elba Bianco DOC

13%

Procanico e Chardonnay



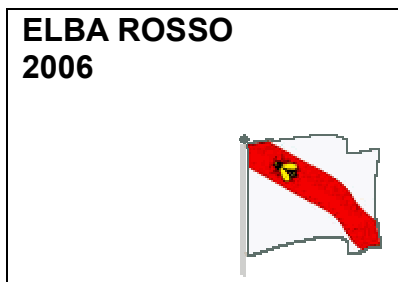
giallo paglierino carico



banana, frutta tropicale



buon spessore, fresco, PAI media


















Elba Rosato DOC
12,50%
Sangiovese

Elba Rosso DOC
12,50%
Sangiovese e Alicante

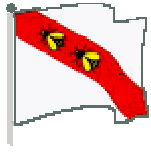
Elba Rosso DOC
13,50%
Sangiovese e Syrah

Ansonica dell'Elba DOC
14,50%
Ansonica

Moscato dell'Elba DOC
13%
Moscato

-  rosa cerasuolo
-  lampone, melone, rosa
-  fresco, beverino
-  rosso rubino
-  ribes nero, nota di sottobosco
-  astringente, corto
-  rosso rubino, riflessi violacei
-  intenso, fruttato fragrante, speziato
-  fresco, caldo, tannini maturi
-  giallo oro vivo
-  tiglio, note di pasticceria
-  zuccheri sotto misura, finale uva passa
-  giallo dorato carico
-  aromatico, uva sultanina, agrumi
-  fresco, di giusto spessore

**ALEATICO
2006**



Aleatico dell'Elba DOC

14%

Aleatico



rosso rubino



buona intensità,
confettura prugne



equilibrato,
piacevole beva