

Davide Bonassi



# Bacco sull'Elba 2008

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





TRA MARE, SOLE E FERRO: L'ELBA NEL BICCHIERE. UN ARCIPELAGO DI VINI A FAR DA CORONA ALL'ALEATICO.

L'inaugurazione dell'[Enoteca della Fortezza](#), avvenuta nel luglio del 2008 a Portoferraio, mi ha fornito l'occasione per rilanciare la mia ricerca relativamente ai vini elbani. Rispetto alle 11 cantine da me censite nell'edizione 2007, in questo nuovo catalogo trovano spazio ben 19 cantine.

Nel tentativo di migliorare le informazioni da me riportate ho arricchito le schede dei vini con il prezzo delle bottiglie franco cantina e il formato nel caso dei vini passiti. Invece, laddove non è stato possibile assaggiare la nuova annata di alcuni vini, ho riportato le valutazioni della precedente guida. Talvolta in alcune cantine non ho avuto a mia disposizione l'intera gamma dei vini. In altri casi non è stato possibile l'assaggio in cantina, pertanto ho provveduto ad acquistarli ed assaggiarli in un secondo momento. Purtroppo molti vini non hanno retto il viaggio di ritorno e, al momento dell'assaggio, non è stato possibile valutarli. Li troverete quindi indicati come "campione non valutabile".

La novità più importante è certamente il sito [www.baccosullelba.it](http://www.baccosullelba.it), nel quale potete trovare una cartina dell'isola con indicata l'ubicazione delle varie cantine, per meglio pianificare le vostre eventuali visite. Trovate inoltre due contributi sui vini e la gastronomia isolana redatti in amicizia da Antonio Arrighi e Alberto Zanoli, che non posso non ringraziare nuovamente per il sostegno datomi in questa mia nuova piacevole fatica.

Mi auguro che questo mio piccolo lavoro vi renda curiosi di assaggiare i vini dell'Elba e vi sarò grato se vorrete condividere con me le vostre impressioni ([info@baccosullelba.it](mailto:info@baccosullelba.it)).

**Davide Bonassi**  
*Sommelier*

# 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 corretto



Vino di discreto livello



Vino di buon livello



Vino di ottimo livello

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

Questi i vini che hanno conseguito il massimo del punteggio, ottenendo l'attribuzione delle **tre api d'oro**.

**CAMPO NELL'ELBA** Oglasa Toscana IGT Syrah 2004 **Cecilia**  
Aleatico 2006 **Cecilia**

**CAPOLIVERI** Vignavecchia Elba Rosso DOC 2007 **Mazzari**  
Aleatico dell'Elba 2007 **Mazzari**  
Alea Ludendo Aleatico DOC 2006 **Tenuta delle Ripalte**

**PORTO AZZURRO** Era Ora Toscana IGT Bianco 2007 **Arrighi**  
Centopercento Elba Rosso DOC 2007 **Arrighi**  
Tresse Toscana IGT Rosso 2006 **Arrighi**  
Aleatico Passito 2007 **Arrighi**  
Vigna Tea Elba Rosso DOC 2006 **Sapereta**

**PORTOFERRAIO** Elba Rosso Riserva 2004 **Acquabona**  
Voltraio Toscana IGT Rosso 2005 **Acquabona**  
Aleatico 2005 **Acquabona**

**RIO MARINA** Esilio Moscato dell'Elba DOC 2007 **Le Sughere**  
Esilio Aleatico dell'Elba DOC 2007 **Le Sughere**

## 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 locali idonei per almeno una settimana. Gradazione minima: 13°.

**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: 13°.

**MOSCATO BIANCO:** esclusivamente con le uve dell'omonimo vitigno, trattate come per l'Aleatico e l'Ansonica passito. Gradazione minima: 13°.

**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: 13°. 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: 14°. Invecchiamento obbligatorio: tre anni, quattro per la "riserva".

ACQUABONA

57037 Portoferraio (LI)

Loc. Acquabona

Tel. 0565933013

Fax 0565940677

[acquabona.elba@fiscalinet.it](mailto:acquabona.elba@fiscalinet.it)

[www.acquabonaelba.it](http://www.acquabonaelba.it)

**PROPRIETA':** Acquabona Gestione Agricola

**ENOLOGO:** Marco Stefanini

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 17 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 100.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** grappa e gelatine di vino

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** no

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**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**  
2007  
€ 6,40



**LE PRADE (MOSSO)**  
2007  
€ 5,40



**ANSONICA**  
2007  
€ 8,20



**VERMENTINO**  
2007  
€ 8,40



**ELBA ROSATO**  
2007  
€ 6,80



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico, Vermentino e Malvasia

Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico e Vermentino

Ansonica dell'Elba DOC

13,50%

Ansonica e Vermentino

Bianco IGT Toscana

13,00%

Vermentino e Viogner

Elba Rosato DOC

12,50%

Sangiovese, Syrah e Merlot



giallo paglierino, luminoso



mela, agrumi e fiori di campo



secco, fresco e beverino



giallo paglierino, lucente



biancospino e mela



rinfrescante, sapido



giallo paglierino riflessi verdolini



ananas, nipitella e mughetto



rotondo, caldo e di corpo. Equilibrato.



giallo paglierino lucente



salvia, rosmarino, mela e fiori bianchi



rotondo, caldo e di corpo. Fresco, ammandorlato.



rosa cerasuolo



rosa, fragoline di bosco, pepe rosa, fragrante



caldo, sapido, buona PAI fruttata

**ELBA ROSSO**  
**2007**  
 € 7,50



**ELBA ROSSO RISERVA**  
**2004**  
 € 14,20



**VOLTRAIO**  
**2005**  
 € 13,90



**ALEATICO**  
**2005**  
 € 22,00 (0,375 l)



Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese, Syrah e Merlot

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

Rosso IGT Toscana  
 13,50%  
 Merlot e Syrah

Aleatico dell'Elba DOC  
 14%  
 Aleatico

-  rosso rubino con riflessi violacei
-  confettura ciliegia e speziatura
-  morbido, polposo, equilibrato
-  rosso rubino, inchiostro
-  incenso, resina e liquirizia, spezie dolci
-  fresco, tannini eleganti, equilibrato
-  rosso rubino cupo, coprente, luminoso
-  more, ribes, vaniglia, speziato
-  rotondo, gustoso, fresco e PAI lunga
-  rosso rubino scarico sull'unghia
-  pesca, lampone e ciliegie sotto spirito, speziatura
-  equilibrato, PAI lunga, aromatico

ACQUACALDA

57033 Marciana Marina (LI)

Loc. Acquacalda

Tel. 0565998111

Fax 0565998987

[info@tenutaacquacalda.com](mailto:info@tenutaacquacalda.com)

[www.tenutaacquacalda.com](http://www.tenutaacquacalda.com)

**PROPRIETA'**: famiglia Vreeling

**ENOLOGO**: Leonardo Conti

**AGRONOMO**: Stefano Bartolomei

**SUPERFICE**: circa 3 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO**: circa 20.000

**UVE DA TERZI**: no

**BIOLOGICO**: no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA**: si (min. 12 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI**: olio extravergine e grappa

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO**: no

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA**: no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE**: si

**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.



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 6,50



**ANSONICA**  
2007  
€ 7,50



**VERMENTINO**  
2007  
€ 7,50



**ELBA ROSSO**  
2006 (ed. 2007)  
€ 7,50



**ELBA ROSSO RISERVA**  
2004  
€ 12,00



Elba Bianco DOC  
12,50%  
Procanico, Vermentino e Ansonica

Elba Ansonica DOC  
13,50%  
Ansonica e Vermentino

Bianco IGT Toscana  
13,00%  
Vermentino e Procanico

Elba Rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Elba Rosso Riserva DOC  
14,00%  
Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

-  giallo paglierino, lucente
-  mela golden e pesca gialla
-  secco e sapido, PAI media, finale fruttato
-  giallo paglierino carico, lucente
-  pesca, susine, miele, buona intensità
-  rotondo, facile beva, PAI media
-  giallo paglierino carico, buona consistenza
-  pompelmo rosa, fruttato e floreale
-  sapido, fresco, PAI interessante
-  rosso rubino, riflessi violacei
-  nota erbacea, ciliegia e ribes
-  fresco e morbido
-  rosso rubino, concentrato, discreta consistenza
-  ribes nero, ciliegia, tabacco
-  giusta tannicità, fresco, PAI media

## MOSCATO PASSITO

2006 (ed. 2007)

€ 12,00 (0,375 l)



Moscato dell'Elba DOC

14,00%

Moscato Bianco



giallo oro profondo



aromatico,  
agrumato, muschio



fresco, zuccheri  
bilanciati, PAI lunga

## ALEATICO PASSITO

2006 (ed. 2007)

€ 12,00 (0,375 l)



Aleatico dell'Elba DOC

15,50%

Aleatico



rosso rubino, riflessi  
violacei



vinoso, uva passa,  
pungenza alcol



alcolico, ma piacevole

AGRICOOP  
TERRE DEL GRANITO

57034 Campo nell'Elba (LI)

Loc. Vallebuia  
Tel. 0565987035  
Fax 0565987035

[info@agricoopelba.it](mailto:info@agricoopelba.it)  
[www.agricoopelba.it](http://www.agricoopelba.it)

**PROPRIETA':** Agricoop scarl

**ENOLOGO:** Laura Zuddas

**AGRONOMO:** gruppo Matura

**SUPERFICE:** 6 Ha + 6 Ha in affitto

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 45.000

**UVE DA TERZI:** si

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si ([www.toscana4u.net](http://www.toscana4u.net))

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** miele, olio extravergine e altro

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Gian Mario 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.



**TERRE DEL GRANITO  
LE RIPE  
2007**  
€ 6,80



**TERRE DEL GRANITO  
ELBA BIANCO  
2007**  
€ 5,90



**TERRE DEL GRANITO  
LE MURE  
2007**  
€ 9,00



**TERRE DEL GRANITO  
ELBA ROSSO  
2007**  
€ 6,50



**TERRE DEL GRANITO  
LE DOGHE  
2006 (ed. 2007)**  
€ 7,50



Elba Bianco DOC  
13,00%  
Procanico e Vermentino

Elba Bianco DOC  
13,00%  
Procanico

Elba Ansonica DOC  
13,50%  
Ansonica

Elba rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese

Elba Rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese

 giallo paglierino, riflessi verdolini

 mela verde, fiori di campo, agrumato in scorze

 secco, fresco, minerale e PAI media, ammandorlato

 giallo paglierino scarico

 fruttato fragrante, fiori di campo, erba fresca, delicato ma semplice

 sottile, pronta beva

 giallo paglierino scarico, luminoso

 mela golden, pesca, macchia mediterranea, nota minerale

 fresco, asciutto, caldo, pieno

 rosso rubino scarico

 ciliegia, more e viola, abbastanza inteso

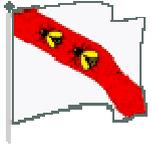
 fresco, tannini astringenti

 rosso rubino con riflessi violacei

 ciliegia, franco

 tannini decisi, buona acidità

**TERRE DEL GRANITO  
ANSONICA PASSITO  
2006**  
€ 15,00 (0,500 l)



**MOSCATO PASSITO  
2006**  
€ 15,00 (0,500 l)



**TERRE DEL GRANITO  
ALEATICO (classico)  
2006**  
€ 15,00 (0,500 l)



**TERRE DEL GRANITO  
ALEATICO  
2006 (ed. 2007)**  
€ 20,00 (0,375 l)



Ansonica dell'Elba DOC  
15,00%  
Ansonica

Moscato dell'Elba DOC  
14,00%  
Moscato Bianco

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico

-  giallo oro antico
-  miele acacia, etereo, scorze agrumi candite
-  più fresco che morbido, finale vanigliato
  
-  giallo oro vivo, luminoso
-  franco, aromatico, note di salvia, muschio e cedro candito
-  dolce, sapido, finale di pesca matura
  
-  rosso rubino, tendente al granato, scarico
-  amarene sotto spirito
-  fresco, percezione tannica, sapido, PAI discreta, finale ribes nero acidulo
  
-  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

[info@arrighivigneolivi.it](mailto:info@arrighivigneolivi.it)

[www.arrighivigneolivi.it](http://www.arrighivigneolivi.it)

**PROPRIETA':** famiglia Arrighi

**ENOLOGO:** Laura Zuddas

**AGRONOMO:** Valerio Zorzi

**SUPERFICE:** 5 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 15.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 12 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**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.



**ILAGIU'**  
2007  
€ 7,00



Elba Bianco DOC

13,00%

Procanico, Biancone e  
Ansonica



giallo paglierino lucente



mela golden, floreale,  
fragrante



fresco, di corpo ed  
equilibrato

**PROCANICO**  
2007  
€ 6,00



Bianco IGT Toscana

12,50%

Procanico rosa



giallo paglierino carico



note di glicine, acqua di  
rose, buona intensità,  
delicato ed elegante



buon spessore, sapido

**ERAORA**  
2007  
€ 14,00



Bianco IGT Toscana

13,50%

Incrocio Manzoni e  
Chardonnay



giallo oro verde



frutta tropicale, spezie  
dolci ed erbe aromatiche



buon corpo, PAI lunga e  
finale fruttato maturo e  
minerale

**CENTOPERCENTO**  
**2007**  
 € 8,00



**TRESSE**  
**2006**  
 € 14,00



**ALEATICO PASSITO**  
**2007**  
 € 15,00 (0,375 l)



Elba Rosso DOC  
 12,50%  
 Sangiovese

Rosso IGT Toscana  
 13,50%  
 Sangiovese, Syrah e  
 Sagrantino

Aleatico dell'Elba DOC  
 15,00%  
 Aleatico

-  rosso rubino, compatto
-  viola, amarene, speziatura e tabacco
-  fresco, beva appagante, finale ciliegia
  
-  rosso rubino, riflessi violacei, coprente
-  speziatura intrigante, incenso, more di rovo, viola, intenso
-  fresco, equilibrato, tannini dolci, PAI lunga, finale tabacco, tostato
  
-  rosso rubino, acceso
-  marasca, cioccolato, pesca sciroppata
-  equilibrato, scia aromatica persistente

CECILIA

57034 Campo nell'Elba (LI)

Loc. La Pila

Tel. 0565977322

Fax 0565977964

[l.signorini@aziendacecilia.it](mailto:l.signorini@aziendacecilia.it)

[www.aziendacecilia.it](http://www.aziendacecilia.it)

**PROPRIETA':** famiglia Camerini

**ENOLOGO:** Vittorio Fiore/Barbara Tamburini

**AGRONOMO:** Riccardo Lazzerini

**SUPERFICE:** 9 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 50.000

**UVE DA TERZI:** si

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** no

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig.ra Laura Castegnaro

**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.



**ANSONICA**  
2007  
€ 9,50



**ZETA DEL TUCANO VERMENTINO**  
2007  
€ 9,00



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 7,50



**ELBA ROSSO**  
2006  
€ 7,50



**OGLASA SYRAH**  
2004  
€ 15,00



Elba Ansonica DOC  
13,00%  
Ansonica e Chardonnay

Bianco IGT Toscana  
13,00%  
Vermentino

Elba Bianco DOC  
13,00%  
Procanico

Elba Rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese e Syrah

Rosso IGT Toscana  
14,50%  
Syrah



giallo paglierino, luminoso



erbe aromatiche, narciso, uva croccante, minerale



caldo, sapido, PAI media, rotondo, finale fruttato polpa bianca



giallo paglierino



albicocca matura, pesca, fiori di campo, zagara, mela verde



secco, fresco, sapido, buona PAI, finale fruttato acidulo, minerale



giallo paglierno, scarico



pera williams, fiori bianchi



equilibrato, ma semplice di corpo e persistenza



rosso rubino compatto, buona consistenza



speziato, salmastro, susina matura, ciliegia, violette, fragrante



giustamente tannico, sapido, bella freschezza



rosso rubino, riflessi violacei, consistente



tabacco biondo, pepe bianco, ematico, more, liquirizia



equilibrato, tannini levigati, PAI lunga e freschezza vibrante

**MOSCATO PASSITO**  
**2006**  
 € 18,00 (0,375 l)



**ALEATICO**  
**2006**  
 € 25,00 (0,375 l)



Moscato dell'Elba DOC  
 15,00%

Moscato Bianco

Aleatico dell'Elba DOC  
 15,00%

Aleatico



giallo oro lucente



aromatico, salvia,  
 agrumato, delicato



equilibrato, dolce,  
 avvolgente, caldo



rosso rubino,  
 consistenza media



tamarindo, bacche  
 ginepro, cioccolato "after  
 eight"



fresco, caldo, PAI lunga,  
 finale pesca melba, fave  
 di cacao

COTA QUINTA

57039 Rio nell'Elba (LI)

Loc. Chiusa di Rio

Tel. 3405133710

Fax 055476948

[segreteria@impresasangiovanni.it](mailto:segreteria@impresasangiovanni.it)

[www.isolaelba.com](http://www.isolaelba.com)

**PROPRIETA':** La Cota Quinta srl

**ENOLOGO:** Luca Capuana

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 0,50 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 3.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si (telefonare prima)

**PUNTO VENDITA:** Sig.ra Egizia Braschi

**COME ARRIVARE:** si raggiunge Rio nell'Elba, poi verso Cavo, dopo 2 km circa si gira a destra per la località Chiusa di Rio. L'azienda è la prima che si incontra sulla destra.



**BIANCO**  
€  
Campione  
non valutabile

**ROSSO**  
€  
Campione  
non valutabile

Vino da tavola  
12,00%

Vino da tavola  
13,00%



LA CHIUSA

57037 Portoferraio (LI)

Loc. Magazzini, 93

Tel. 0565933046

Fax 0565940782

[agriturismolachiusa@libero.it](mailto:agriturismolachiusa@libero.it)

[www.tenutalachiusa.it](http://www.tenutalachiusa.it)

**PROPRIETA'**: Società Agricola La Chiusa snc di Bertozzi Giuliana

**ENOLOGO**: Laura Zuddas

**AGRONOMO**: Stefano Bartolomei

**SUPERFICE**: 9,50 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO**: circa 50.000

**UVE DA TERZI**: no

**BIOLOGICO**: no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA**: si (min. 12 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI**: condimenti, olio, gelatine, miele, grappa e acquavite di vino

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO**: si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA**: no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE**: si

**PUNTO VENDITA**: Sig.ra Enrica Giorgi

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



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 8,90



**ELBA ROSATO**  
2007  
€ 9,90



**ELBA ROSSO**  
2005 (ed. 2007)  
€ 9,90



**GRECALE**  
2006  
€ 9,90

Non disponibile  
in azienda

Elba Bianco DOC  
12,50%  
Trebbiano e Sauvignon Blanc

Elba Rosato DOC  
13,00%  
Sangiovese

Elba Rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese

Bianco IGT Toscana  
13,00%  
Merlot e Sangiovese



giallo paglierino  
carico



susina, mela  
verde, erbaceo



rotondo, equilibrato,  
abbastanza fresco, finale  
leggermente amaro



rosso cerasuolo



lampone, charms,  
marshmallow



morbido, caldo,  
sapido, finale ciliegia,  
discreto equilibrio



rosso rubino  
scarico



ciliegia sotto  
spirito, mandorla



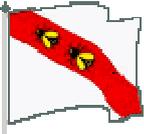
rustico, fresco,  
finale mela acerba



**ANSONICA PASSITO  
2006**  
€ 18,90 (0,375 l)



**MOSCATO PASSITO  
2007**  
€ 18,90 (0,375 l)



**ALEATICO DELL'ELBA  
2006**  
€ 18,90 (0,375 l)



Ansonica dell'Elba DOC  
14,00%  
Ansonica

Moscato dell'Elba DOC  
15,00%  
Moscato Bianco

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico



giallo oro ambrato



pesca sciroppata, miele di castagno, dattero, intenso



saporito, fresco, PAI media, finale minerale



giallo oro verde, consistente



salvia, scorza di limone, nepitella, fiori di campo



rotondo, buon equilibrio zuccheri-acidità, PAI media su scia alcolica



rosso rubino, consistente, abbastanza concentrato



vaniglia, ciliegia, chiodi di garofano



rotondo, medio corpo, buona freschezza, finale prugna essiccata

LA GALEA

57034 Campo nell'Elba (LI)

Loc. La Galea

Tel. 0565977827

Fax 0565977827

[grazzi@elbalink.it](mailto:grazzi@elbalink.it)

**PROPRIETA':** Giuliano Grazzini

**ENOLOGO:** Laura Zuddas

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 1 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 7.000

**UVE DA TERZI:** si

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 3 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** no

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** no

**PUNTO VENDITA:** Sig. Giuliano Grazzini

**COME ARRIVARE:** azienda nelle vicinanze dell'aeroporto in località La Pila. Provenendo 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 imbocchi una strada bianca sulla sinistra.



**ELBA ROSSO**  
**2005**  
 €



Elba Rosso DOC

13,00 %

Sangiovese



rosso rubino vivace, buona consistenza



ribes, more, speziatura, pungenza alcolica



acidità in evidenza, tannino deciso, vino gastronomico

**ALEATICO DELL'ELBA**  
**2005**  
 € (0,375 l)



Aleatico dell'Elba DOC

15,00%

Aleatico



rosso rubino evoluto, consiste



fine, intenso, scorze agrume candito, incenso



caldo, dolce, equilibrato, fresco, finale cioccolatoso, caffè, liquirizia, more gelée

**PROPRIETA':** famiglia Spada

**ENOLOGO:** vinificazione presso terzi

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 1 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 2.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** ortaggi e frutta

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Giulia Spada

**COME ARRIVARE:** scendendo verso Rio Marina, in località San Giuseppe, si prenda sterrato posto sulla sinistra di un curvone. Si proceda fiduciosi per alcune centinaia di metri lungo uno sterrato, prestando attenzione a svoltare a sinistra dopo un ulteriore cartello segnaletico.



**ELBA BIANCO**  
**2007**  
**€ 5,00**



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico e Vermentino



giallo paglierino scarico,  
riflessi verdolini, buona  
consistenza



delicato, fragrante, note di  
tiglio, pompelmo rosa



fresco, equilibrato, finale  
netto, beva invitante

MAZZARRI

57031 Capoliveri (LI)

Loc. Lacona

Tel. 3473342676

Fax

[paolomazzarri@hotmail.com](mailto:paolomazzarri@hotmail.com)

**PROPRIETA':** famiglia Mazzarri

**ENOLOGO:**

**AGRONOMO:**

**SUPERFICE:** 2,5 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 5000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 3 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine d'oliva

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** si

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Moreno Persico

**COME ARRIVARE:** da Lacona si prenda in direzione Portoferraio. Percorrendo via Colle Reciso, l'azienda si trova sulla destra all'interno del residence gestito dai proprietari.



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 7,50



**ELBA ROSSO VIGNANUOVA**  
2007  
€ 7,50



**ELBA ROSSO VIGNAVECCHIA**  
2007  
€ 8,50



**BIANCO PASSITO**  
2007  
€ 15,00 (0,500 l)



**ALEATICO DELL'ELBA**  
2007  
€ 15,00 (0,375 l)



Elba Bianco DOC  
14,00%  
Procanico, Biancone e Vermentino

Elba Rosso DOC  
13,50%  
Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Elba Rosso DOC  
14,00%  
Sangiovese

Vino da tavola  
15,50%  
Uvaggio uve bacca bianca

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico

-  giallo paglierino carico, consistente
-  inteso, frutta tropicale e in confettura, pungenza alcol
-  rotondo, più sapido che fresco, PAI media, finale susina gialla
-  rosso rubino concentrato, consistente
-  ciliegie sottospirito, cassis, confettura ribes
-  fresco, astringente, finale marasche
-  rosso rubino, cupo, consistente
-  pinoli, nipitella, ginepro, ramerino, fine, elegante
-  fresco, tannini eleganti, PAI lunga, note tabacco, incenso e legni aromatici
-  giallo topazio, consistente
-  pera decana, scorze agrume candite, zenzero
-  caldo, avvolgente, finale coerente con naso
-  rosso rubino media concentrazione
-  confettura ciliegie, note di rosa, fine
-  equilibrato, PAI media, finale amarene sottospirito

MOLA

57036 Porto Azzurro (LI)

Loc. Gelsarello, 2

Tel. 0565222089

Fax 0565222125

[info@tenutepavoletti.it](mailto:info@tenutepavoletti.it)

[www.tenutepavoletti.it](http://www.tenutepavoletti.it)

**PROPRIETA':** famiglia Pavoletti

**ENOLOGO:**

**AGRONOMO:**

**SUPERFICE:**

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:**

**UVE DA TERZI:**

**BIOLOGICO:**

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si/no (min. bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:**

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:**

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:**

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:**

**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.

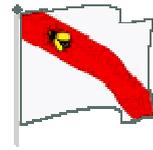


**ELBA BIANCO**  
**2007**  
 € 6,00  
 Non disponibile  
 in azienda

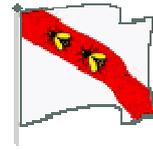
**CASA DEGLI ALIALI**  
**2007**  
 € 7,50



**ANSONICA**  
**2007**  
 € 8,00



**MERIDIO**  
**2007**  
 € 7,00



Elba Bianco DOC  
 12,50%  
 Procanico

Elba Bianco DOC  
 13,00%  
 Procanico, Ansonica e  
 Malvasia

Elba Ansonica DOC  
 12,00%  
 Ansonica e Malvasia

Elba Rosato DOC  
 13,00%  
 Sangiovese e Aleatico



giallo paglierino carico,  
 limpido

nota aromatica della  
 malvasia, mela acidula

secco, abbastanza  
 fresco, finale  
 amarognolo

giallo paglierino carico

fruttato maturo a polpa  
 bianca, susine, erbe  
 aromatiche

caldo, fresco, PAI  
 media, sapido

rosa chiaretto

ciliegia, rosa, pesca,  
 ribes nero, aromatico

saporito, fresco, di  
 pronta beva

**GELSARELLO**  
**2007**  
 € 7,00



**GELSARELLO**  
**BARRIQUE**  
**2006**  
 € 9,00



**ELBA ROSSO RISERVA**  
**2004 (ed. 2007)**  
 € 11,00



**ALEATICO**  
**2006 (ed. 2007)**  
 € 17,00 (0,375 l)



Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese e Aleatico

Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese e Cabernet Sauvignon

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

Aleatico dell'Elba DOC  
 13,50%  
 Aleatico

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

-  rosso rubino poco carico
-  confettura ciliegie mature, spezie dolci
-  asciutto, sapido, finale ciliegia, tannino deciso

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

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

**PROPRIETA':** famiglia Galletti

**ENOLOGO:** Marco Stefanini

**AGRONOMO:** Mauro Carrara

**SUPERFICE:** 4 ha + 2 ha affitto

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 30.000

**UVE DA TERZI:** si

**BIOLOGICO:** si

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine d'oliva

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig.ra Nelly Famà

**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**  
2007  
€ 7,00



**CONTESSA CASTORI**  
2007  
€ 8,00



**ANSONICA**  
2007  
€ 8,00



**TRASSASSI**  
2007  
€ 8,00



**POGGIO BIRBANTE**  
2007  
€ 7,00



Elba Bianco DOC
12,00%
Procanico
Elba Bianco DOC
13,00%
Procanico, Ansonica e Vermentino
Elba Ansonica DOC
13,00%
Ansonica
Vermentino IGT Toscana
13,50%
Vermentino
Rosato IGT Toscana
13,50%
Sangiovese

-  giallo paglierino scarico
-  delicato, mela golden, biancospino
-  secco, sapido e beverino

-  giallo paglierino luminoso
-  elegante, glicine, fruttato fresco, balsamico
-  fresco, equilibrato

-  giallo paglierino lucente, riflessi verdolini
-  macchia mediterranea, polveroso, resinoso
-  caldo, netto, finale amarognolo, buona freschezza

-  giallo paglierino scarico, riflessi verdolini
-  menta bianca, fiori di campo, fruttato croccante
-  più sapido che fresco, sensazione tannico, alcol in evidenza

-  rosa tenue, luminoso
-  rosa canina, vinoso, caramella al lampone
-  caldo, fresco, sapido, facile beva

**POGGIO LE LENZE**  
**2007**  
 € 8,00



**SUSSURRO DEL VIGNAIOLO**  
**2005**  
 € 15,00



**ELBA ROSSO RISERVA BONFIGLIO**  
**2003 (ed. 2007)**  
 € 20,00



**ANSONICA PASSITO**  
**2007**  
 € 18,50 (0,375 l)



**ALEATICO DELL'ELBA**  
**2007**  
 € 18,50 (0,375 l)



Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese e Merlot

Rosso IGT Toscana  
 14,50%  
 Merlot e Sangiovese

Elba Rosso DOC Riserva  
 14%  
 Sangiovese e Merlot

Ansonica dell'Elba DOC  
 14,50%  
 Ansonica

Aleatico dell'Elba DOC  
 13,50%  
 Aleatico

-  rosso rubino, riflessi violacei, poco carico
-  erba appena sfalciata, mandorla, amarena
-  tannico, astringente
  
-  rosso rubino, riflessi violacei, buona consistenza
-  intenso, complesso, balsamico, mirtilli, note di sottobosco, ematico
-  caldo, sapido, buona PAI, buone trama tannica e freschezza
  
-  rosso rubino con riflessi granati
-  amarena sotto spirito, speziato dolce, tostato
-  tannini serrati, fresco
  
-  giallo oro ramato, buona consistenza
-  intenso, frutta candita, datteri, zucchero a velo, uva sultanina
-  pieno, PAI lunga, fresco, finale caramellato
  
-  rosso rubino, riflessi violacei, consistente
-  pesca melba
-  equilibrato, PAI media, sciropposo, abbastanza fresco

MONTE FICO  
LE SUGHERE

57038 Rio Marina (LI)

Loc. Monte Fico

Tel. 0565 924140

Fax 0565 924140

[montefico@libero.it](mailto:montefico@libero.it)

[www.lesughere.it](http://www.lesughere.it)

**PROPRIETA':** famiglia Appiani

**ENOLOGO:** in proprio

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 10 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 100.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 12 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**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  
2007  
GDO**



Elba Bianco DOC

12,50%

Procanico



giallo paglierino  
scarico



fruttato, note vegetali



secco, sapido e beverino

**VERMENTINO  
MONTE FICO  
2007  
GDO**



Vermentino IGT Toscana

13,00%

Vermentino



giallo paglierino scarico



erbe aromatiche, ridotto



buon corpo, caldo,  
saporito

**CHARDONNAY  
MONTE FICO  
2007  
GDO**



Vino da tavola

14,00%

Chardonnay



giallo dorato, consistente



vaniglia, fruttato maturo,  
banana, tropicale



fresco, caldo, pieno

**ANSONICA  
MONTE FICO  
2007  
GDO**



Elba Ansonica DOC

13,50%

Ansonica



giallo paglierino lucente,  
consistente



fruttato maturo,  
pungenza alcolica



caldo, abboccato,  
abbastanza fresco, corto

**ELBA ROSATO  
MONTE FICO  
2007  
GDO**



Elba Rosato DOC

13,00%

Sangiovese



rosa cerasuolo



pulito, fresco, note  
ciliegia e lampone  
in caramella



fragante, finale fragole di  
bosco, sapido

**ELBA ROSSO  
MONTE FICO  
2007  
GDO**



**ELBA ROSSO RISERVA  
MONTE FICO  
2005  
GDO**



**ELBA BIANCO  
LE SUGHERE  
2006  
€ 6,00**



**VERMENTINO  
LE SUGHERE  
2007  
€ 7,00**



Elba Rosso DOC

13,00%

Sangiovese

Elba Rosso DOC Riserva

13,00%

Sangiovese

Elba Bianco DOC

13,00%

Procanico, Ansonica e  
Vermentino

Vermentino IGT Toscana

13,00%

Vermentino



rosso rubino  
scarico



lampone, ciliegia,  
media intensità



poco tannico, semplice,  
abboccato



rosso rubino,  
riflessi violacei,  
buona consistenza



pulito, vegetale, speziato,  
tabacco, visciola



equilibrato, fresco



giallo paglierino  
luminoso



poco intenso, ananasso,  
pompelmo, vegetale



rotondo e fresco



giallo paglierino,  
riflessi verdolini



poco intenso, fruttato  
maturo e floreale



pieno, caldo, abbastanza  
fresco, corto

**ANSONICA  
LE SUGHERE  
2007**  
€ 7,00



**LAURENTIUS  
LE SUGHERE  
2007**  
€ 7,00



**ELBA ROSATO  
LE SUGHERE  
2007**  
€ 6,00



**ELBA ROSSO  
LE SUGHERE  
2006**  
€ 7,00



**ELBA ROSSO RISERVA  
LE SUGHERE  
2005**  
€ 10,00



Elba Ansonica DOC  
13,50%  
Ansonica

Bianco IGT Toscana  
14,00%  
Chardonnay

Elba Rosato DOC  
13,00%  
Sangiovese

Elba Rosso DOC  
13,00%  
Sangiovese e Merlot

Elba Rosso DOC Riserva  
13,00%  
Sangiovese e Cabernet Sauvignon

 giallo dorato lucente

 vegetale secco, minerale

 secco, fresco, pulito, netto, finale agrumato

 giallo dorato, consistente

 vaniglia, fruttato maturo, banana, tropicale

 fresco, caldo, pieno

 rosa cerasuolo, lucente

 vinoso, fragole di bosco

 pulito, caldo, abbastanza fresco, finale lampone

 rosso rubino, riflessi violacei, poco consistente

 ciliegia, bacche scure, tabacco e note fumé

 rustico, astringente

 rosso rubino ben fissato, riflessi violacei, concentrato

 amarena sotto spirito, spezie dolci

 equilibrato, fresco, PAI lunga

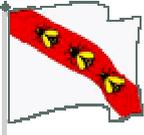
**ANSORA  
LE SUGHERE  
2006 (ed. 2007)  
€ 15,00 (0,500 l)**



**ESILIO ANSONICA  
PASSITO  
LE SUGHERE  
2005 (ed. 2007)  
€ 15,00 (0,500 l)**



**ESILIO MOSCATO  
PASSITO  
LE SUGHERE  
2007  
€ 15,00 (0,500 l)**



**ESILIO ALEATICO  
LE SUGHERE  
2007  
€ 18,00 (0,500 l)**



Passito Bianco IGT  
Toscana  
14,50%  
Ansonica, Moscato e Procanico

Ansonica dell'Elba DOC  
15,50%  
Ansonica

Moscato dell'Elba DOC  
13,50%  
Moscato Bianco

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico

-  giallo dorato
-  mela Fuji, bouquet floreale
-  fresco, finale mela cotogna

-  giallo oro vivo
-  intenso, note di pasticceria
-  asciutto, quasi astringente

-  giallo oro
-  intenso, aromatico, agrumato, cedro, miele acacia
-  dolce, PAI media, aromatico, equilibrato

-  rosso rubino, riflessi violacei, poco concentrato, consistente
-  pesca a polpa gialla, speziatura dolce, etereo, elegante
-  equilibrato, ricco, fresco, PAI lunga, finale fruttato

ORTI DI MARE

57031 Capoliveri (LI)

Loc. Lacona

Tel. 3472728387

Fax 0565964436

[www.ortidimare.it](http://www.ortidimare.it)

**PROPRIETA':**

**ENOLOGO:**

**AGRONOMO:**

**SUPERFICE:**

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:**

**UVE DA TERZI:**

**BIOLOGICO:** si

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:**

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** ortaggi e frutta

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:**

**COME ARRIVARE:** provendo da Porto Azzurro, prendere per Portoferraio. Al primo incrocio abbandonare la SP 30 e proseguire dritti superando una rotonda abbozzato con dei coni segnaletici



**ELBA BIANCO**  
**2006**  
 € 5,50  
 Campione  
 non valutabile

**ELBA BIANCO**  
**MARGIDORE**  
**2007**  
 € 6,50  
 Campione  
 non valutabile

**ELBA ROSSO**  
**2007**  
 € 6,50  
 Campione  
 non valutabile

**ELBA ROSSO**  
**MARGIDORE**  
**2007**  
 € 8,50  
 Campione  
 non valutabile

**ALEATICO DELL'ELBA**  
**2006**  
 € 16,50 (0,375 l)  


Elba Bianco DOC  
 12,50%  
 Procanico

Elba Bianco DOC  
 12,50%  
 Procanico

Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese

Elba Rosso DOC  
 14,00%  
 Sangiovese

Aleatico dell'Elba DOC  
 14,00%  
 Aleatico



rosso rubino tendente al granato, media consistenza



note eteree, di lacca, solvente, cristal-ball



sbilanciato sulle morbidezza, PAI zuccherina

**PROPRIETA':** famiglia Corina

**ENOLOGO:** in proprio

**AGRONOMO:** in proprio

**SUPERFICE:** 2 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 15.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** no

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine d'oliva e ortaggi

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** no

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Domenico Corina

**COME ARRIVARE:** prima del bivio per Capoliveri, in direzione Porto Azzurro, prestare attenzione a strada sterrata sulla sinistra.



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 4,80



**ELBA ROSSO**  
2007  
€ 4,80



**MOSCATO**  
2007  
€ 13,00 (0,500 l)



**ALEATICO DELL'ELBA**  
2007  
€ 13,00 (0,500 l)



Elba Bianco DOC  
12,50%  
Procanico, Malvasia

Elba Rosso DOC  
12,50%  
Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Moscato dell'Elba DOC  
13,00%  
Moscato Bianco

Aleatico dell'Elba DOC  
13,00%  
Aleatico

-  giallo paglierino scarico
-  delicato, fruttato acidulo, note aromatiche
-  leggero, più sapido che fresco, finale amarognolo

-  rosso rubino vivace
-  ciliegia, erbaceo
-  fresco, tannini rustici, di pronta beva

-  giallo oro antico, buona consistenza
-  aromatico, fragrante, pera matura
-  buon equilibrio, fresco, finale frutta disidratata

-  rosso rubino vivace, consistente
-  note varietali pulite
-  fresco, equilibrato, finale definito

SAPERETA

57036 Porto Azzurro (LI)

Loc. Mola

Tel. 056595033

Fax 056595064

[info@sapereonline.it](mailto:info@sapereonline.it)

[www.sapereonline.it](http://www.sapereonline.it)

**PROPRIETA':** famiglia Sapere

**ENOLOGO:** Leonardo Conti

**AGRONOMO:** Italo Sapere

**SUPERFICE:** 12 ha + 1,5 ha in affitto

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 100.000

**UVE DA TERZI:** si

**BIOLOGICO:** si

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 6 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine d'oliva, miele, salse, grappa, conserve e confetture

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** si

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. 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.



**LE STIPE**  
2007  
€ 7,50



**VERMENTINO**  
2007  
€ 8,50



**ANSONICA**  
2007  
€ 8,50



**ELBA BIANCO  
VIGNA TEA**  
2007  
€ 8,50



**DON FOSCARDO  
BIANCO**  
2007  
€ 6,00



Elba Bianco DOC  
12,50%  
Procanico, Vermentino

Bianco IGT Toscana  
13,00%  
Vermentino

Elba Bianco DOC  
Ansonica  
13,00%  
Ansonica

Elba Bianco DOC  
13,50%  
Procanico, Chardonnay e Vermentino

Elba Bianco DOC  
12,00%  
Procanico

 giallo paglierino, limpido  
 delicato, fruttato acidulo, agrumato, mirto  
 leggero, più sapido che fresco, finale amarognolo

 giallo paglierino lucente  
 pompelmo rosa, fiori di campo, intenso  
 secco, equilibrato, saporito, PAI media, finale fruttato croccante

 giallo paglierino scarico  
 fruttato maturo a polpa bianca  
 rotondo, abbastanza fresco, alcol in evidenza

 giallo paglierino carico  
 banana, frutta tropicale  
 buon spessore, fresco, PAI media, finale fruttato maturo

 giallo paglierino scarico  
 delicato, note di mela ed erbaceo  
 leggero, pulito, sapido, finale ammandorlato

**ELBA ROSATO  
VIGNA TEA  
2007**  
€ 7,50



**DON FOSCARDO  
ROSSO**  
€ 6,00



**PONTECCHIO  
2007**  
€ 8,00



**ELBA ROSSO  
VIGNA TEA  
2006**  
€ 12,00



**ANSONICA PASSITO  
2005**  
€ 12,00 (0,375 l)



Elba Rosato DOC  
12,50%  
Sangiovese e Syrah

Vino da tavola  
12,00%  
Sangiovese

Elba Rosso DOC  
12,50%  
Sangiovese e Alicante

Elba Rosso DOC  
13,50%  
Sangiovese Syrah

Ansonica dell'Elba DOC  
14,50%  
Ansonica



rosa cerasuolo



lampone, melone, rosa, minerale



fresco, beverino, saporito, finale metallico



rosso rubino scarico, poco concentrato



vinoso, ciliegia



leggero, fresco, beverino



rosso rubino, riflessi violacei, abbastanza concentrato



confettura ribes nero, nota di sottobosco, speziato



morbido, PAI media, fresco



rosso rubino, riflessi violacei, concentrato



intenso, ciliegia matura, confettura more, vaniglia, tostato



fresco, caldo, tannini levigati, PAI lunga



giallo oro ramato, lucente, buona consistenza



tiglio, mela cotogna, pasticceria



zuccheri sotto misura, croccantezza del frutto nel finale

**MOSCATO PASSITO**  
**2006 (ed. 2007)**  
 € 21,00 (0,500 l)



Moscato dell'Elba DOC

13,00%

Moscato



giallo oro antico, carico,  
 consistente



aromatico, uva sultanina,  
 agrumi



fresco, di giusto spessore,  
 equilibrato

**ALEATICO**  
**2007**  
 € 21,00 (0,500 l)



Aleatico dell'Elba DOC

13,50%

Aleatico



rosso rubino, impenetrabile



buona intensità, confettura  
 prugne, zucchero a velo



pieno, lungo, frutta  
 sciroppata, confettura more

TENUTA DELLE RIPALTE 57031 Capoliveri (LI)  
Loc. Ripalte  
Tel. 056594211  
Fax 0565935233  
[luca@fattoriadelleripalte.it](mailto:luca@fattoriadelleripalte.it)  
[www.fattoriadelleripalte.it](http://www.fattoriadelleripalte.it)

**PROPRIETA':** Tenuta delle Ripalte spa  
**ENOLOGO:** Maurizio Castelli  
**AGRONOMO:** Luca Capuana  
**SUPERFICE:** 8,5 ha  
**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 10.000  
**UVE DA TERZI:** no  
**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si ([www.toscana4u.net](http://www.toscana4u.net))  
**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no  
**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si  
**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** si  
**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Luca Capuana

**COME ARRIVARE:** raggiunto il centro di Capoliveri, all'altezza dell'ufficio postale si segua l'indicazione per il complesso turistico Costa dei Gabbiani. Dopo circa 9 km di strada sterrata dal panorama mozzafiato, percorribile comunque in auto senza problemi, si raggiunge la meta.



**VERMENTINO**  
**2007**  
 € 11,00



Vermentino IGT Toscana

14,50%

Vermentino, Incrocio  
 Manzoni, Petit Manseng,  
 Gros Manseng



giallo paglierino carico,  
 riflessi verdolini, lucente



intensa connotazione  
 aromatica, naso articolato



di corpo, caldo, sapido,  
 lungo, finale fruttato maturo  
 e macchia mediterranea

**ALEA LUDENDO**  
**2006**  
 € 29,00 (0,375 l)



Aleatico dell'Elba DOC

14,00%

Aleatico



rosso rubino luminoso,  
 buon consistenza



pesca succosa, salsedine,  
 ramerino, minerale



dolce, fresco, quasi salato,  
 equilibrato, PAI lunga ed  
 elegante

VIGNA DEL MARE

57037 Portoferraio (LI)

Loc. San Giovanni

Tel. 0565930361

Fax

[info@hotelprocchio.net](mailto:info@hotelprocchio.net)

[www.hotelprocchio.net/it/vigna-del-mare.htm](http://www.hotelprocchio.net/it/vigna-del-mare.htm)

**PROPRIETA':** famiglia Baracchi

**ENOLOGO:**

**AGRONOMO:**

**SUPERFICE:**

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:**

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** no

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** no

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** si

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** si

**PUNTO VENDITA:** Sig. Silvano Baracchi

**COME ARRIVARE:** uscendo da Portoferraio in direzione Porto Azzurro, prima dell'ingresso delle Terme San Giovanni, si imbicchi sulla destra lo sterrato di via del Podere.



**ELBA BIANCO**  
2007  
€ 7,00



**VERMENTINO**  
2007  
€ 7,50



**ANSONICA**  
2007  
€ 7,50



**ELBA ROSSO**  
2006  
€ 7,50

Campione  
non valutabile

**ALEATICO DELL'ELBA**  
2007  
€ 25,00 (0,375 l)

Campione  
non valutabile

Elba Bianco DOC  
13,50%  
Procanico

Vermentino IGT Toscana  
14,00%  
Vermentino

Elba Ansonica DOC  
14,00%  
Ansonica

Elba Rosso DOC  
12,50%  
Sangiovese

Aleatico dell'Elba DOC  
14,00%  
Aleatico

-  giallo paglierino carico, poco consistente
-  naso poco intenso, accenni fruttato e floreale
-  eccesso alcol su corpo debole, vino di pronta beva

-  giallo paglierino carico, lucente
-  fruttato maturo ed fiori di campo, pungenza alcol
-  sensazione zuccherina nel finale

-  giallo oro verde, lucente, buona consistenza
-  intenso, macchia mediterranea, minerale
-  di corpo, equilibrato, buona sapidità e PAI



**PROPRIETA':** famiglia Petucco

**ENOLOGO:** Gianni Giaretta

**AGRONOMO:** Stefano Lazzerini

**SUPERFICE:** 4 ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE/ANNO:** circa 14.000

**UVE DA TERZI:** no

**BIOLOGICO:** no

**VENDITA PER CORRISPONDENZA:** si (min. 12 bottiglie)

**VENDITA ALTRI PRODOTTI:** olio extravergine d'oliva

**POSSIBILITA' DI PERNOTTO:** si

**RISTORAZIONE PRESSO CANTINA:** si

**ACCOGLIENZA GRUPPI/VISITE GUIDATE:** no

**PUNTO VENDITA:** Sig.ra Graziella Petucco

**COME ARRIVARE:** cantina in ristrutturazione. Attualmente fare riferimento alla FAP – Forniture Alberghiere con sede a Portoferraio in località San Giovanni.



**ELBA BIANCO**  
**2007**  
 € 5,40



**ELBA ROSSO**  
**2007**  
 € 6,00



**ALEATICO**  
**2007**  
 € 16,80 (0,500 l)



Elba Bianco DOC  
 12,50%  
 Procanico

Elba Rosso DOC  
 13,50%  
 Sangiovese

Aleatico dell'Elba DOC  
 15,00%  
 Aleatico

 giallo oro verde, lucente, poco consistente

 note anice, salmastro, miele millefiori, pulito

 abbastanza armonico, leggero, corto

 rosso rubino, riflessi violacei, buona consistenza

 vinoso, piccoli frutti a bacca scura maturi

 leggero, tannino contenuto, fresco, finale fruttato acidulo

 rosso rubino tendente al granato, consistenza media

 prevalenze della nota di appassimento

 abbastanza equilibrato, abbastanza armonico, finale amarognolo

## INDICE: per cantine e per Comuni

### **CANTINE**

Acquabona	6
Acquacalda	9
Agricoop – Terre del Granito	12
Arrighi	15
Cecilia	18
Cota Quinta	21
La Chiusa	23
La Galea	26
La Lecciola	28
Mazzarri	30
Mola	32
Monte Fabbrello	35
Monte Fico – Le Sughere	38
Orti di Mare	43
PAM	45
Sapereta	47
Tenuta delle Ripalte	51
Vigna del Mare	53
Villa Mori	55

**COMUNI****Campo nell'Elba**

Agricoop – Terre del Granito	12
Cecilia	18
La Galea	26

**Capoliveri**

Mazzarri	30
Mola	32
Orti di Mare	43
Tenuta delle Ripalte	51

**Marciana Marina**

Acquacalda	09
------------	----

**Porto Azzurro**

Arrighi	15
PAM	45
Sapereta	47

**Portoferraio**

Acquabona	06
La Chiusa	23
Monte Fabbrello	35
Vigna del Mare	53
Villa Mori	55

**Rio Marina**

Monte Fico – Le Sughere	38
-------------------------	----

**Rio nell'Elba**

Cota Quinta	21
La Lecciola	28