

(Di)Vino Amore - Food&Wine

Elleboro 2018 – Podere Conca

6 days ago • by Wine Tasting Team



Written by [Wine Tasting Team](#)

Credits: © Podere Conca

Incastonato tra le campagne livornesi, a pochi chilometri da Marina di Castagneto e dal famoso Viale dei Cipressi di Bolgheri Patrimonio dell'Umanità protetto dall'UNESCO, i suoi muri possono raccontare una storia di passione, dedizione e tradizione familiare, un connubio che ha dato vita a una realtà fertile, in cui alla produzione di olio extra vergine di oliva si affianca ora anche la produzione di vini toscani pregiati.

L'amore della famiglia Cirri per la straordinaria terra di Bolgheri l'ha spinto sulla via del rispetto per l'ambiente e il territorio facendole scegliere la coltivazione biologica sia per gli ulivi che per le viti.

Al Podere Conca, come in alcune aziende vinicole Toscana si rispettano rigidamente i dettami della coltivazione biologica: non si utilizzano cioè concimi derivati da prodotti chimici, ma soltanto sostanze di origine organica e naturale. Tutto ciò richiede ovviamente un maggior impegno sia economico che lavorativo perché i prodotti specifici sono più costosi e i trattamenti fitosanitari durante l'anno molto più numerosi.

Ma a Podere Conca si è andati anche oltre nell'adottare un approccio il più possibile naturale: per entrambe le colture, la vite e gli ulivi, vige la regola della raccolta a mano.

Questa è infatti una delle opzioni scelte da alcune aziende vinicole Toscana a gestione familiare, per garantire la massima qualità del prodotto. Ed è la scelta di [Podere Conca](#).

Vino: **Elleboro**

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Annata: 2018.

Classificazione: Toscana I.G.T..

Vitigno: [Viognier](#), [Chardonnay](#), [Sauvignon blanc](#).

Affinamento: solo acciaio e bottiglia.



The Wolf Post
Wine Tasting Team

© Ph. Piero Pardini – The Wolf Post

Esame visivo

Limpidezza: **crystalino**

Colore: **giallo paglierino**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: riflessi dorati.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **complesso**

Qualità: **fine**

Descrizione: **floreale, fruttato, erbaceo e minerale**

Osservazioni: sentori di fiore d'arancio, frutti a pasta gialla come pesca e mela, foglia di pomodoro, note agrumate, salmastro.

Esame gusto – olfattivo

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **caldo**

Polialcoli: **morbido**

Acidi: **fresco**

Tannini: **---**

Sostanze minerali: **sapido**

Struttura: **di corpo**

Equilibrio: **equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **abbastanza persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **matturo**

Armonia: **armonico**

Abbinamenti: risotto di asparagi e gamberetti.

Etichette recensite:

Elleboro 2018

Podere Conca Bolgheri
Strada Provinciale Bolgherese 197
57022 Castagneto Carducci (LI)
Phone +39 0565 256438
E-mail: info@podereconcabolgheri.it
Website: www.podereconcabolgheri.it