



**ACQUABONA**  
ACQUABONA GESTIONE AGRICOLA

■ ■ ■

WEINKARTE

*Die Weine von "Acquabona" können Sie in Deutschland  
auch direkt frei Haus bestellen bei:*

**Tenuta Acquabona**

Loc. Acquabona - Portoferraio (Li)  
Tel. 0565/933013 - Fax 0565/940677  
e-mail: [acquabonaelba@tiscali.it](mailto:acquabonaelba@tiscali.it)  
[www.acquabonaelba.it](http://www.acquabonaelba.it)

## TENUTA ACQUABONA

PORTOFERRAIO • ISOLA D'ELBA

Das Weingut Acquabona umfasst etwa 14 Hektar Rebland und damit die größte Anbaufläche auf der ganzen Insel.

Der niedrige Spornkordon als Erziehungsform und der relativ geringe Pflanzabstand garantieren die hohe Qualität der Trauben, in denen sich all die wertvollen Eigenschaften der traditionell im Toskanischen Archipel angebauten Reben wiederfinden.

Zu unseren weißen Traubensorten gehören "Procanico", eine Sortenvariation des Trebbiano Toscano, die schon seit Jahrhunderten an die Boden- und Klimaverhältnisse Elbas angepasst ist, und "Ansonica", eine ursprünglich sizilianische Sorte, die rasch auch auf Elba, der Isola del Giglio und dem Argentario heimisch wurde.

Die wichtigsten roten Rebsorten sind "Sangiovese", eine Sortenvariation des Sangiovese, die nur in wenigen anderen Anbaugebieten der Toskana zu finden ist, und "Aleatico", eine würzige, frühreife Sorte, aus der in einem über Generationen überlieferten Vinifikationsverfahren der berühmte - und heute nur noch schwer zu findende - Passito dolce gewonnen wird.

Ein Hauptanliegen des Weingutes ist es seit jeher, die charakteristischen Eigenschaften dieser Reben auch auf die Weine zu übertragen und weiterhin nur die besten von Elbas Weinen anzubieten.

Das Weingut erzeugt unter den Weißweinen den "Elba Bianco" D.O.C., den "Vermentino di Toscana" und den "Ansonica dell'Elba" D.O.C., des weiteren auch einen Roséwein, den "Elba Rosato D.O.C.". Unter den Rotweinen werden der "Elba Rosso D.O.C.", der "Elba Rosso

D.O.C. - Riserva Camillo Bianchi", der "Voltraio" und der bereits genannte Dessertwein "Aleatico dell'Elba D.O.C.", ein natürlich gewonnener, reinsortiger Passito erzeugt. Alle Weine werden auf Bordolaiser Flaschen abgefüllt.

In besonders guten Jahrgängen werden aus den Tretern unserer Trauben auch Grappe hergestellt, die reinsortig gebrannte "Grappa Monovitigno di Aleatico" sowie die "Grappa di Uve Tipiche".

Von der Arbeit im Weinberg und im Keller bis hin zur Vermarktung des Weines werden die Aufgaben direkt von den Inhabern des Weingutes, den Winzern Lorenzo Capitani, Marcello Fioretti und Ugo Lucchini übernommen. Im Bereich Kellertechnik werden sie vom Önologen Marco Stefanini unterstützt.

Das Weingut Acquabona ist am Europäischen Programm zur Reduzierung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes in der Landwirtschaft beteiligt.



  
**ACQUABONA**  
ACQUABONA GESTIONE AGRICOLA

#### ELBA BIANCO D.O.C.

Dieser Wein wird durch schonendes Pressen aus Procanico und einem kleinen Prozentsatz anderer traditioneller Traubensorten gewonnen.

Hell strohgelbe Farbe, blumiges und zart fruchtiges, langes Bukett, harmonisch im Geschmack mit einem angenehmen Bitterton. Ein Wein von guter Lagerfähigkeit, der auch im zweiten Jahr mit großem Genuß getrunken werden kann, wenn er bei gleichbleibender Temperatur im Keller aufbewahrt wird. Man serviert ihn in hochstieligen, weiten Gläsern bei einer Temperatur von 11 - 12 Grad zu Fischgerichten, Antipasti und feinen Gemüsesuppen. Erzeugte Menge: ca. 45.000 Flaschen.

#### VERMENTINO DI TOSCANA I.G.T.

Ein Wein aus Vermentino-Trauben, der sich vom Elba Bianco durch seine ausgeprägte Frische und das nuancenreiche, sortentypische Bukett unterscheidet.

Er wird in hochstieligen Gläsern wie der Elba Bianco gekühlt serviert, vorzugsweise zu gedünstem Fisch, leichten Vorspeisen, Eiergerichten und Kräuterrisotto.

Erzeugte Menge: ca. 5.000 Flaschen.

#### ANSONICA DELL'ELBA D.O.C.

Aus Trauben der traditionell auf Elba angebauten Rebsorte Ansonica gekeltert. Die sortentypischen, feinen Aromen der Trauben werden durch die schonende Vinifizierung deutlich herausgearbeitet. Der Wein gelangt im Spätfrühling nach der Lese in den Handel.

Seine Farbe ist von einem unterschiedlich kräftigen Strohgelb, das Bukett füllig, sortentypisch und nachhaltig mit Noten von Blüten und mediterranen Kräutern. Die gute Struktur verbindet sich mit dem passenden Alkoholgehalt und sorgt für ein komplexes, langes Finale.

Er wird in großen Gläsern bei 13 - 14 Grad serviert.

Ausgezeichnet paßt er zur eher kräftigen Fischküche, etwa zu Schalentieren, Fisch in Sauce oder

Fischsuppen wie dem livornesischen Cacciucco. Erzeugte Menge: ca. 6.000 Flaschen.

#### VOLTRAIO

Ausgelesene Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben des Anbaugebietes "Cote di Siterno", welches an einem steil abfallenden, nach Süden gerichteten Hang über dem Golf von Lacona gelegen ist, sind die Grundlage für diesen Wein.

Die bevorzugte Lage des Weinberges lässt ihn zu einem außergewöhnlichen Beispiel für die Berufung zum Qualitätsweinanbau in einem von seltener und bezaubernder Schönheit geprägtem Umfeld werden.

Der Wein reift mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern und verfeinert sein Aroma dann über viele Monate in der Flasche, bis er in den Handel kommt.

Die Farbe ist ein tiefes rubinrot. Sein intensives und fülliges Bukett suggeriert Noten roter Früchte und Waldbeeren, gefolgt von würzigem und geröstetem Aroma.

Der Geschmack ist voll und ausgeglichen. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich und ist von guter Beständigkeit. Er paart sich auf natürliche Weise mit rotem Fleisch und Wildgerichten, außerdem mit gut gereiften Käsesorten.

Er wird bevorzugt in weiten Gläsern mit Zimmertemperatur (18 bis 20°C) serviert.

Erzeugte Menge: ca. 4.000 Flaschen.

#### ELBA ROSSO D.O.C.

Der Elba Rosso wird aus Sangiovese, einer kleinbeerigen Variante des Sangiovese erzeugt, die auf Elba durch die Praxis der im Weinberg durchgeführten Veredelung mit Propfreisern aus demselben Anbaugebiet "überlebt" hat.

Die Flaschenabfüllung erfolgt im Jahr nach der Lese. Der Wein ist von einem kräftigen Rubinrot, das mit zunehmender Reife einen granatroten Schimmer gewinnt. Das Bukett ist frisch, intensiv und lang, der Geschmack trocken, körperreich, harmonisch und beim jungen Wein von angenehm rauhem Charakter, der sich durch die Flaschenlagerung

abmildert. Obwohl er auch in der Jugend schon getrunken werden kann, erreicht er seinen Höhepunkt erst nach einer Reife von drei bis vier Jahren. Er harmoniert ausgezeichnet mit dunklem Fleisch und wird am besten bei 18 Grad in kurzstieligen, großen Gläsern serviert.

Erzeugte Menge: ca. 15.000 Flaschen.

#### ELBA ROSSO D.O.C.

RISERVA CAMILLO BIANCHI

Die Riserva Camillo Bianchi wird nur in den besten Jahrgängen aus streng ausgelesenen Trauben einer besonders guten Lage gewonnen.

An den Ausbau in Barriques oder Eichenfässern über mindestens ein Jahr schließt sich eine lange Flaschenreife an. Der Wein zeichnet sich durch eine langsame, aber sichere Entwicklung und gute Lagerfähigkeit aus.

Er ist rubinrot mit granatrottem Schimmer und hat ein fülliges, intensives Bukett, das an rote Früchte und den würzigen Duft der Macchia erinnert. Geschmack von faszinierender Fülle, mit ausreichend Tanninen für eine auf dunklem Fleisch und Wild basierende Küche. Ein guter Begleiter auch von kräftigen Käsesorten. Er sollte in weiten Gläsern bei etwa 18 Grad Celsius serviert werden.

Erzeugte Menge: ca. 3.000 Flaschen.

#### ELBA ROSATO D.O.C.

Für den Elba Rosato Acquabona werden die Sangiovetto-Trauben leicht verfrüht gelesen. Die klassische zart rosa Farbe entsteht während der kurzen Maischegärung nach der Kelterung. Sein feines Bukett nach Blüten und Himbeeren verbindet sich mit einem ausgewogenen, lebhaft-frischen, sehr angenehmen Geschmack.

Der Rosé paßt gut zu Antipasti mit Meeresfrüchten, deftigen Fischsuppen, Schalentieren, gegrilltem Fisch oder hellem Fleisch.

Erzeugte Menge: ca. 8.000 Flaschen.

#### ALEATICO DELL'ELBA D.O.C.

PASSITO NATURALE

Der Passito wird aus Aleatico-Trauben gewonnen, die bei der Lese ebenso wie während des natürlichen Trockenprozesses an der Sonne einer strengen Auslese unterzogen werden. Er gärt zunächst in kleinen Behältern, bevor er in Holzfäßchen umgefüllt wird, wo sich über ein oder zwei Jahreszeiten hinweg die vollständige Vergärung vollzieht. Die aus den Trauben gewonnene Weinmenge liegt nur bei 25-30 %, was dem Passito jedoch unvergleichliche Intensität und Fülle verleiht.

Von kräftig rubinroter Farbe mit violetttem Schimmer, kann er nach einigen Jahren Lagerung in der Flasche bernsteinfarbene Nuancen annehmen. Aleatico ist eine würzige Rebsorte, entsprechend intensiv und nachhaltig ist das Bukett des Weins. Klar zu erkennen sind Noten von Waldfrüchten und Sauerkirschen. Im Mund voll und samtig, wobei der süße, saftige Ansatz einer lang nachklingenden Komponente von Sauerkirschen, Konfitüre und getrocknetem Obst weicht.

Die besonderen Aromen der Trauben und das intensive Trocknen, wie es auf Elba Tradition ist, machen ihn zu einem ungewöhnlichen (und leider auch ungewöhnlich seltenen) Wein, der sowohl als Dessertwein wie auch für sich allein getrunken exzellent ist. Der Passito sollte langsam und bewußt genossen werden. Am besten läßt man ihn zunächst einige Minuten im Glas ruhen, damit sich die Aromastoffe entfalten können. Vorzugsweise wird er ohne Speisen serviert. Eventuell kann trockenes, nicht allzu süßes Feingebäck gereicht werden.

Erzeugte Menge: ca. 3.000 Flaschen (0,5l).

#### GRAPPA ACQUABONA

Aus den Trestern des Aleatico und anderer roter Sorten werden in den Spitzenjahrgängen die beiden Grappe von Acquabona gebrannt: die Aleatico-Grappa mit ihrem wunderbar würzigen Aroma und die etwas klassischere "Grappa aus typischen Traubensorten". Beide werden in begrenzten Mengen von insgesamt nur wenigen hundert Flaschen hergestellt und in 50-cl-Flaschen abgefüllt.