



Il GustoSentiero di Rio



1



La Lecciola
AGRITURISMO

www.lalecciola.com

2



www.lesughere.it

L'Agriturismo

La struttura si compone di tre casali tipici, ristrutturati con particolare attenzione al recupero di materiali originali ed arredati con mobili fine 800-inizio 900. Parcheggi di dimensioni adeguate sono a disposizione degli ospiti. I casali sono situati sulle pendici settentrionali del Monte Fico in zona collinare, su terrazzamenti sostenuti da muri a sasso, circondati da vigne, sughere e lecci secolari, mirti, mortelle e corbezzoli, ove regnano pace, tranquillità e silenzio interrotti solo dai rumori del bosco. Le unità abitative godono di un'ampia vista sul canale di Piombino e sono caratterizzate da muri molto spessi e tetto ventilato. È presente in ogni locale aria condizionata e pompa di calore. La produzione di acqua calda ed in parte il riscaldamento dei locali sono effettuati tramite pannelli solari.



L'Azienda

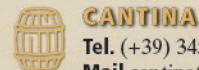
L'Azienda Agricola „Le Sughere del Montefico“ è situata nel cuore minerario della parte orientale dell'Elba, sul Monte Fico che domina il paese di Rio Marina. L'Azienda si estende per 35 ettari di cui 8 coltivati a vigneto con densità elevata di ceppi (circa 6000), in un terreno ricco di scheletro e di minerali. I vigneti si trovano su terrazzamenti collinari, degradanti verso il mare da un lato e a ridosso del manto boschivo di sughere e macchia mediterranea dall'altro. Questa felice posizione naturale caratterizza i profumi ed i sapori delle uve e quindi dei vini che raggiungono la massima espressione nei passiti, grazie anche ai metodi innovativi nella passitura naturale.



Come raggiungerci

In Aereo da Marina di Campo (30km).

In Traghetto da Piombino, sbarcando ai porti di Rio Marina, Cavo e Portoferraio.



CANTINA

Tel. (+39) 345 4282889 – Fax (+39) 0565 1989009

Mail cantina@lesughere.it

Indirizzo Strada per Ortano, Loc. Le Giudimente, 57038 Rio

Coordinate (DMS): 42°48'170"N 10°24'48.1"E



AGRITURISMO

Tel. (+39) 345 3585035 – Mail agriturismo@lesughere.it

Indirizzo Loc. Le Perelle, 57038 Rio

Coordinate (DMS): 42°48'35.6"N 10°25'11.5"E

LE SUGHERE DEL MONTEFICO S.A.S.

di Aldo Claris Appiani & C. – PIVA 01651450494

Loc. Montefico, 57038 Rio, Isola d'Elba



www.lesughere.it

La Cantina

La cantina fonde insieme l'antica tradizione dei vigneti autoctoni dell'Isola d'Elba con le moderne tecniche di vinificazione, proponendo prodotti di punta quali i vini passiti dove il dolce derivante dall'elevato tenore zuccherino si mescola con i profumi dei frutti di bosco. Se l'Ansonica passito, dal colore ambrato, è il più antico vino elbano, importato dai greci, l'Aleatico, dall'inconfondibile profumo di rosa ed amarena è il vino più tipico dell'Elba. Il Moscato infine, giallo oro, è stato da poco recuperato alla doc Elba dopo che se ne temeva addirittura la scomparsa. Il Procanico, l'Ansonica ed il Vermentino mescolati in giusta proporzione danno origine a vini bianchi dal gusto sapido e dal profumo intenso, mentre il buon corpo ed il sentore lievemente erbaceo del Sangiovese trovano la loro naturale esaltazione nell'affinamento in legno.

La produzione annuale dell'Azienda è di circa 700 quintali di uva raccolta con vendemmia manuale in piccole cassette. La produzione di vino è di circa 70'000 bottiglie di cui 10'000 di passiti e 10'000 di spumante brut a base vermentino oppure aleatico. La cantina non rappresenta solo l'aspetto puramente produttivo dell'Azienda, con le sue tecnologie di avanguardia, ma è anche luogo di incontro, di degustazione, di abbinamenti enogastronomici, di vendita diretta dei prodotti.



I Vini

1 ELBA ROSSO DOC

(VITIGNO: Sangiovese in purezza)

Colore rosso rubino. Odore vinoso fruttato, sapore asciutto, di buon corpo. Invecchiamento di due anni in legno. Abbinamenti gastronomici con primi piatti a base di carne o verdure, zuppe di pesce, stoccafisso in umido, pesci in umido, carni alla brace.

2 ELBA ROSSO RISERVA DOC

(VITIGNO: Sangiovese in purezza)

Colore granato. Invecchiamento di almeno tre anni in legno che gli conferisce odore di frutta rossa e spezie e sapore secco, pieno ed armonico. Abbinamento gastronomici con arrostiti di carne, cacciagione e formaggi stagionati.

3 ELBA ROSATO DOC

(VITIGNO: Sangiovese in purezza)

Colore rosato intenso. Vinificazione in rosso con mantenimento delle bucce per determinare il colore per 24 ore. L'odore è vinoso, fresco, lievemente fruttato, il sapore è asciutto. Abbinamenti gastronomici con antipasti di mare, minestrone, pesce, uova e verdure.

4 MINIERA

(VITIGNO: Ansonica in purezza)

Ansonica dell'elba in purezza fermentata ed affinata per 12 mesi in piccole botti di legno. Il colore è ambrato, il profumo intenso, il gusto è di frutta fresca e miele.

5 ELBA BIANCO DOC (VITIGNO: Trebbiano, Ansonica, Vermentino)

Colore paglierino. Odore vinoso con profumo delicato, sapore armonico e secco. Abbinamenti gastronomici con antipasti e primi piatti di pesce, crostacei, pesce alla brace o in umido.

6 ANSONICA DELL'ELBA DOC

(VITIGNO: Ansonica in purezza)

Colore giallo paglierino intenso. Odore vinoso con gusto sapido, e dal secco all'amabile. Abbinamenti gastronomici con antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e pesci alla brace o in umido, zuppe, verdure alla griglia e stufati.

7 CHARDONNAY LAURENTIUS

(VITIGNO: Chardonnay in purezza)

Colore giallo intenso. Fermentazione in piccole botti di legno di rovere. Profumo lievemente fruttato, gusto amabile.

8 VERMENTINO DELL'ELBA LAURENTIUS DOC

(VITIGNO: Vermentino in purezza)

Colore giallo paglierino. Profumo lievemente fruttato, gusto amabile. Abbinamenti gastronomici con antipasti e primi di pesce, crostacei e pesci alla brace o in umido, zuppe, verdure alla griglia.

9 PROCANICO DELL'ELBA DOC

(VITIGNO: Procanico in purezza)

Il procanico rosa è l'uva della vigna dietro casa, dagli acini con venature rosa violetto e che produce il più tradizionale dei bianchi elbani, dai piacevoli sentori di frutta e fiori bianchi.

10 SANGIOVETO DELL'ELBA DOC

(VITIGNO: Sangiovese in purezza)

Il sangiovese, antico nome del sangiovese toscano, è l'uva che all'Elba, da sempre, è sinonimo di vino rosso luminoso dal profumo intenso di frutti rossi.

11 SPUMANTE BRUT ROSÉ DA ALEATICO

Prodotto con metodo charmat è caratterizzato da un colore rosato brillante ed aromi particolari. Indicato per aperitivi ma anche per pasteggiare.

12 SPUMANTE BRUT DI QUALITÀ ISOLA IMPERIALE

(VITIGNO: Vermentino in purezza)

Prodotto con metodo Charmat da uve di vermentino è caratterizzato da un anno di permanenza sui lieviti. Spumante secco dal gusto sapido indicato per aperitivi ed antipasti a base di pesce e crudité.

13 ALEATICO DELL'ELBA DOCG

(VITIGNO: Aleatico 100%)

Colore rosso rubino. Profumo di rosa ed amarena. Sapore dolce con retrogusto di marmellata di frutta rossa. Abbinamenti gastronomici con dolci tipici quali la schiaccia briaca, cantucci, cioccolato, formaggi piccanti.

14 ANSONICA PASSITO DELL'ELBA DOC

(VITIGNO: Ansonica in purezza)

Colore ambrato. Vino passito bianco, profumo intenso e leggermente dolce e ricco di corpo al gusto. Abbinamenti gastronomici con pasticceria di vario tipo e formaggi secchi.

15 MOSCATO DELL'ELBA DOC

(VITIGNO: Moscato in purezza)

Passito bianco dall'inconfondibile profumo e sapore dolce e vellutato di Moscato. Abbinamenti gastronomici con pasticceria di vario tipo.