

Elvin®

RABOSO SEMI ESPUMOSO PIAVE INDICACIÓN GEOGRÁFICA TÍPICA

🍷 Espumosos

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Grave del río Piave.

VIÑEDO:

Raboso 100%

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados compuestos en gran parte de piedras calcáreas del Grave, traídos por las sucesivas inundaciones del río Piave.

VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Guyot con podas invernales rigurosas a las cuales siguen exámenes precisos en verde para controlar la producción y el aparato foliar. Defensa antiparasitaria que actúa según precepto de la lucha integrada.

VENDIMIA:

Manual a mitad de octubre.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío de la uva durante 4 días. Fermentación entorno a 12 días a una temperatura controlada con un temperatura máxima de 28°C, en acero inoxidable. Fermentación en autoclave con levaduras seleccionadas a través del conseguimiento de aproximadamente 3 bar de presión.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 10°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 12°/14°

DATOS ORGANOLÉPTICOS:



COLOR: La copa viene cubierta de una bella, pese a ser fugaz, espuma violácea. El color denota frescura.



AROMA: El olor de frambuesas y fresitas del bosque es detectado por nuestro olfato, al ser enfatizado de la vivacidad de nuestro vino.



GUSTO: En el paladar persisten las grosellas y las frutas del bosque con un final a cuero y a tabaco apenas perceptible.

ACOMPAÑAMIENTO:

Ideal para combinarlo con embutidos.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Collio 600g V.Q.

Peso: Cajas de 6 botellas. Peso bruto: 8,379kg. Peso neto: 4,5 kg.

Composición E-pal 80 x 120: 80 cajas de 6 botellas (16 cajas por superficie).

