

Elvin®

CABERNET SAUVIGNON DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



☺ Rotweine

ANBAUGEBIET:

Piave (Treviso- Venedig).

REBSORTE:

100% Cabernet Sauvignon.

BODEN:

Loose und durchlüftete Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave (die charakteristischen weißen Steine), durch das Hochwasser des Flusses Meduna gebracht.

WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Guyot Erziehung mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und des Blattapparates. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzesumgesetzt.

WEINLESE:

Handgemacht, ab Mitte Oktober.

WEINHERSTELLUNG:

Kaltmazeration der Trauben für 4 Tage. Fermentation von ca. 12 Tage bei geregelter Temperatur mit einem Spitzenwert von 28° C, in Edelstahl. Reifung in Edelstahl und dann in Holz.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 16°

SERVIERTEMPERATUR: 18°

Dies ist ein Wein, dem man vertrauen kann.

EMPFINDUNGEN:



FARBE: Rubinrot Purpur ähnlich.



GERUCH: Aroma reich an roten Früchten und süßen Gewürzen.



GESCHMACK: Weich mit ausgewogenem Körper, elegante Tannine und noch roten Früchten, endet er mit ein wenig Tabak und Veilchen, ein bisschen wie die Düfte, die sie erhalten hatten.

ZUORDNUNG:

Wolfsbarsch gebackt mit Paprika, Kartoffeln und schwarzen Oliven.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Bordolese Elite 600g UVAG.

Gewicht: Kartons von 12 Flaschen. Bruttogewicht 16,622 Kg. Nettogewicht 9 Kg.

Bildung E-pal size 80 x 120: 60 Kartons von 12 Flaschen (12 Kartons jedes Niveau).