

Elvin®

RABOSO FRIZZANTE PIAVE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Schaumweine

ANBAUGEBIET:

Fluss Piave (Venedig-Treviso) .

REBSORTE:

Raboso 100%

BODEN:

Loose und durchlüftete Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave, durch das Hochwasser des Flusses Piave gebracht.

WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Guyot-Erziehung mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und Blattapparat. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt.

WEINLESE:

handgemacht, Mitte Oktober.

WEINHERSTELLUNG:

Kaltmazeration von Trauben 4 Tage. Gärung in weißem Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen bis 28°. Tankgärung für 25 Tagen mit ausgewählten Hefen.

KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 10°

SERVIERTEMPERATUR: 12°/14°

EMPFINDUNGEN:



FARBE: Das Glas ist von einem schönen, obwohl kurzem, violetten Schaum begrüßt. Die Farbe bedeutet Frische.



GERUCH: Nuancen von Himbeeren und Erdbeeren kitzeln die Nase und werden durch die Lebendigkeit dieses Weines unterstrichen.



GESCHMACK: Im Mund bleiben Johannisbeeren und Beeren mit einem Finish aus Leder und Tabak kaum wahrnehmbar.

ZUORDNUNG:

Italienische Aufschnitte.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Collio 600g V.Q.

Gewicht: Kartons von 6 Flaschen. Bruttogewicht 8,379Kg. Nettogewicht 4,5 Kg.

Bildung E-pal size 80 x 120: 80 Kartons von 6 Flaschen (16 Kartons jedes Niveau).

