

Elvin®

RABOSO FRIZZANTE PIAVE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Bollicine

ZONA DI PRODUZIONE:

Grave del fiume Piave.

VITIGNO:

Raboso 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave, portato da successive esondazioni del fiume Piave.

VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Guyot con potature invernali rigorose a cui seguono precisi interventi in verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa antiparassitaria attuata secondo i dettami della lotta integrata.

VENDEMMIA:

Manuale da metà ottobre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28°C., in acciaio inox. Fermentazione in autoclave con lieviti selezionati sino al raggiungimento di circa 3 bar di pressione.

CONSERVAZIONE: 10°

SERVIZIO: 12°/14°

DATI ORGANOLETTICI:



COLORE: Il bicchiere viene accolto da una bella, seppur fugace, spuma violacea. Il colore denota freschezza.



PROFUMO: Sentori di lamponi e fragoline che arrivano al naso enfatizzati dalla vivacità di questo vino.



SAPORE: In bocca persistono ribes e frutti di bosco con un finale di cuoio e tabacco appena percettibile.

ABBINAMENTO:

Salame di Musso.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Collio 600g V.Q.

Pesi: Casse da 6 bottiglie. Peso lordo 8,379kg. Peso netto 4,5 kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 80 casse da 6 bottiglie (16 casse per piano)

