

# Elvin®

## RABOSO PIAVE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### 🍷 Vini Rossi



#### 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. Maturazione in acciaio inox.

#### CONSERVAZIONE: 18°

#### SERVIZIO: 18/20°

#### DATI ORGANOLETTICI:



**COLORE:** Non è il vivace ragazzino ma un elegante giovanotto, vivace è il suo colore rosso che tende al viola sui bordi del vostro calice.



**PROFUMO:** Ha profumi di visciole e violetta con una lievissima nota erbacea.



**SAPORE:** Pieno di corpo, non troppo tannico, ha comunque un proprio equilibrio, è morbido con nuances speziate per niente pesanti ma presenti.

#### ABBINAMENTO:

Polpette di carne.

#### NOTE AGGIUNTIVE:

**Bottiglia:** Bordolese Elite 600g UVAG.

**Pesi:** Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

**Composizione E-pal 80 x 120:** 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)