



ELIOS

VINO PASSITO ROSSO

CLASSIFICAZIONE | Vino Passito

NOME | Elios

COMPOSIZIONE | 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE | Aldeno

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot

VENDEMMIA | Raccolta a mano, in cassette ed arelle

VINIFICAZIONE | Dopo l'appassimento in fruttai per 3 - 4 mesi, pigiatura, macerazione e fermentazione in serbatoi inox. Affinato in piccole botti di legno e inox.

NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosso carico con sfumature granate

Profumo | Etereo, con sentori di ciliegia e amarena mature

Gusto | Dolce, strutturato, con tannini piacevoli

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 50 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 15°-16° C

ABBINAMENTI | Abbinato a formaggi stagionati ed erborinati; da fine pasto con dessert anche a base di cioccolato