



ELVIRA

Denominazione: Bianco Passito Veneto - *Indicazione Geografica Tipica*

Uve: 100% Garganega

Annata: taglio delle annate 2019 e 2020

Bottiglia: bianco trasparente (flint), 50 cl

Tappo: sughero monopezzo naturale

Vigneto: Val Liona (VI), loc. San Germano dei Berici, monte Faeo

Altimetria: 260 m s.l.m.

Terreno: di natura carsica, argilloso marnoso, poco profondo su roccia bianca calcarea di origine marina, ricco di scheletro, non irriguo. I due appezzamenti, attornati da boschi, sono in prossimità della cima collinare, ben esposti per lo più ad Est, beneficiano di notevole irradiazione solare e ottima ventilazione.

Sistema di allevamento: Guyot - 4600 ceppi/HA

Anno di impianto: 2013 e 2014

METODO DI PRODUZIONE

Le uve sono state raccolte a mano in piccole casse monostrato all'inizio della maturazione fenolica, intorno alla prima decade di settembre, quindi portate in fruttajo per l'appassimento, con ventilazione naturale non forzata, a temperatura ambiente, costantemente presidiata per le eventuali necessità di mondata.

All'inizio della primavera successiva, nel mese di marzo, l'uva appassita è stata ulteriormente cernita a mano e poi torchiata intera, ottenendo un mosto molto concentrato con oltre il 35% di zuccheri naturali. Le temperature ancora basse hanno favorito il naturale illimpidimento e, lentamente, con il progressivo alzarsi delle temperature dal mese di aprile, si è avviata la fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni. La maggior parte di questo mosto, è stato da noi utilizzato per il tiraggio dei nostri vini frizzanti e spumanti. Quel che è rimasto ha continuato una lenta fermentazione in damigiane scolme. Circa un anno prima dell'imbottigliamento, le due annate 2019 e 2020, sono state unite in acciaio per affinare ulteriormente. L'imbottigliamento è stato eseguito manualmente per caduta, senza uso di pompe, senza interventi di filtrazione, senza alcuna correzione o aggiunta.

CARATTERISTICHE

Colore giallo aranciato, con riflessi anch'essi aranciati, denso, lievemente velato.

Al naso è ricco, con richiami alla frutta gialla matura, all'albicocca essicata, all'agrume, al fieno, alle spezie e a varie erbe aromatiche che ricordano la macchia mediterranea.

In bocca è dolce, mai stucchevole, di ottima persistenza, coerente al naso chiude con un leggero retrogusto di mandorla amara.

SERVIZIO

Ottimo vino da dessert, sublima nell'abbinamento alla pasticceria secca e con i dolci a base di mandorle. Accompagna felicemente formaggi erborinati o molto stagionati. Va servito fresco, non freddo, intorno a 12°C.

DATI ANALITICI*

Titolo alcolometrico: 13,1% vol - Zuccheri residui: 196 g/l - Acidità totale: 7,80 g/l - Anidride Solforosa totale: 20 mg/l - Anidride Solforosa libera: 8 mg/l

*dati rilevati all'imbottigliamento



azienda aderente al
disciplinare VinNatur
www.vinnatur.org

