

ELEUSI

indicazione geografica tipica



Dieser bernsteinfarbene Wein mit goldene Reflexen, dem intensiven Bukett mit Anklängen von Vanille, Aprikose, Trockenfeigen, Konditorcreme neben duftenden Rosen- und Tuberoseblüten umhüllt den Mund mit seinem anhaltenden Geschmack wie ein seidenes Tuch.

SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C

LAGERFÄHIGKEIT

6-8 Jahre

FLASCHEN

375 ml

ERSTER JAHRGANG

1983

BODENBESCHAFFENHEIT

Sandboden, reich an Silikaten, Kalium und Phosphor

ANPFLANZUNGSJAHR

Verschiedene Jahre zwischen 1970 und 2002

HÖHENLAGE DER WEINBERGE

Die Weinberge liegen am Meeresspiegel

STOCKDICHTE

4500 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM

Einfache Guyot-Erziehung mit ca. 6-8 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)

1000

WEINLESE und WEINBEREITUNG

Die Trauben trocknen bis Anfang November auf den Rebstöcken. Nach der Lese werden sie zur Vervollständigung der Lufttrocknung auf Gittern ausgelegt. Im Dezember folgen das Auspressen und die Gärung in Barriquefässern.

AUSBAU

Ausbau nach der Weinbereitung. Der Wein ruht 5 Monate lang in Stahltanks, worauf eine weiter, lange Flaschenlagerung folgt.

TRAUBENSORTEN

100 % Falanghina

WEINBAUGEBIET

Parco Nuovo