

ELEUSI

indicazione geografica tipica



Il colore ambrato con riflessi dorati, il profumo intenso, con sentori di vaniglia, albicocca, fichi secchi, crema pasticcera e fiori odorosi come la rosa e la tuberosa, descrivono un vino dal gusto persistente che avvolge la bocca come un velluto di seta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

6/8 anni

BOTTIGLIE

375 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

NATURA DEL TERRENO

Sabbioso, ricco in silicati, potassio e fosforo

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni dal 1970 al 2002

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

Vigne al livello del mare

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

RESA IN VINO (litri-ettaro)

1000

EPOCA DI VENDEMMIA e VINIFICAZIONE

I grappoli sono lasciati appassire sulle viti fino ai primi di novembre e una volta raccolti si collocano su apposti graticci per completare l'appassimento naturale. A dicembre si procede alla pigiatura e ad una fermentazione in barriques.

AFFINAMENTO

Affinamento al termine della vinificazione.

Il vino riposa in acciaio per circa 5 mesi ai quali fa seguito un ulteriore lungo affinamento in bottiglia

VARIETÀ DELLE UVE

Falanghina 100%

AREA DI PRODUZIONE

Parco Nuovo