

MOSOLE ELEO 2017



Autoctono, storico, di famiglia. Eleo nasce dai primi due figli di Lucio, le cui iniziali creano il nome del vino. Potente, pieno, dai sentori di fiori e dall'aromaticità stuzzicante, è un vino fresco che sa durare nel tempo e ne esprime la sua storia migliore.

Vitigno: Tai 100%

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOCG Lison

Metodo di coltivazione: Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 18 anni

Vendemmia: seconda decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione a 17 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 9 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene dal 2° anno

Gradazione alcolica: 14%

Acidità: 5,10 g/l

Zucchero residuo: 1,80 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchieri di servizio: calice Borgogna

Caratteristiche: ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si coglie il fiore di mandorlo con note decisamente floreali seguito da un fondo vegetale. In bocca ha una buona struttura e allo stesso tempo è morbido e avvolgente. È un vino fresco e sapido con un finale di lunga persistenza.