



Elisir

Traubensorte: Garganega 100%.

Eigenschaften: Die Herstellung dieses Weines ist besonders langwierig und komplex. Sie beginnt mit der Lese der Garganega-Trauben, welche von Hand gelesen und ausgewählt und dann drei Monate zum Dörren in kleine Holzkisten gelegt werden, bis sie einen bedeutenden Zuckergehalt erreichen. Nach der Verfeinerung in der Flasche weist der Wein eine goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen auf. Das Bukett ist vielschichtig und umfasst Noten von Aprikosenmarmelade, Honig, Orangeat. Am Gaumen ist der Wein harmonisch und einnehmend.

Kombinationen: Begleitet vorzüglich sowohl süße wie herzhaftere Gerichte. Passt auch zu reifem Käse.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Haltbarkeit: Eignet sich für eine lange Reifung.

Azienda Agricola
Antica Corte Bagolina

Strada Ossario, 58
37066 Custoza di Sommacampagna (VR)

Tel. +39 347 1134072
www.cantinabagolina.com - info@cantinabagolina.com