



Elisir

Uvaggio: Garganega 100%.

Caratteristiche: la realizzazione di questo vino è piuttosto lunga e complessa: comincia con la vendemmia dell'uva garganega che, dopo essere stata raccolta e selezionata manualmente, viene posta ad appassire in piccole cassette di legno, nelle quali rimarrà fino all'arrivo della primavera, così da raggiungere una significativa concentrazione zuccherina. Successivamente l'uva viene pigiata ed il mosto ottenuto posto in barrique per sei mesi, dopodichè si procederà all'imbottigliamento. Il vino, affinato in bottiglia, presenta color oro con riflessi ambrati. L'olfatto è complesso e comprende profumi di confettura di albicocca, miele, arancia candita. Il sapore è armonico ed avvolgente.

Abbinamenti: adatto ad accompagnare biscotti secchi alle mandorle e dolci a pasta lievitata.

Tenore alcolico: 13,5% Vol.

Durata: si presta ad un lungo invecchiamento.

Azienda Agricola
Antica Corte Bagolina

Strada Ossario, 58
37066 Custoza di Sommacampagna (VR)

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