

VINS ♦ DAL TÔR ♦



■ ELISIR DI REFOSCO

L'Elisir di Refosco è una salsa per condimenti a base di mosto cotto affinata in barrique per 3 anni

UVE Refosco dal Peduncolo Rosso

LAVORAZIONE Il mosto d'uva appena pigiato subisce una cottura a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, a cui segue una naturale fermentazione

MATURAZIONE Il mosto cotto viene travasato in più riprese tra le varie serie di barriques in cui si svolge il lento processo d'invecchiamento

COLORE tipicamente bruno scuro

UTILIZZO Va utilizzato a crudo per mantenere la sua aromaticità. Dà il meglio di sé sui formaggi stagionati, su bresaola e grana e su tutte le insalate

DURATA Dieci anni dall'imbottigliamento

vinsdaltor@agriva.it | www.vinsdaltor.it

T +39 0431 970395

