

# Elisir Gambrinus Classico

## Gambrinus

---

L'ingrediente principale del liquore Elisir Gambrinus classico è il vino Raboso ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono coltivato nel territorio reso fertile dal fiume Piave, ottenuto seguendo l'originale antica ricetta di Famiglia, con materie prime naturali ed un particolare, lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia. Caratterizzato dall'inconfondibile nota di marasca e viola mammola.

Va consumato preferibilmente nei due mesi successivi all'apertura della bottiglia (ben tappata e in frigorifero). Si raccomanda di conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce diretta e ad una temperatura ideale compresa tra i 10°C ed i 20°C.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Liquoroso
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Vitigno</b>	RABOSO
<b>Gradazione</b>	27.00 % vol.
<b>Formato</b>	Bottiglia da 0.70 L (0.70 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino carico tendente al granato con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Dolce, armonico, asciutto, tipicamente tannico. Al grande calore si affianca, suadente, un morbido e dolce fruttato cui, con grande lentezza, subentra un lieve retrogusto di ciliegia
<b>Profumo</b>	All'iniziale impatto fruttato di marasca, mora selvatica subentra la vinaccia il sentore di fieno e la vaniglia speziata
<b>Temperatura di servizio</b>	Servire ben freddo

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Invecchiamento consigliato</b>	15 anni
---------------------------------------	---------