

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

Tipo Liquoroso

Sottotipo Rosso

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Vitigno RABOSO

Gradazione 27.00 % vol.

Formato Bottiglia da 0.70 L (0.70 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino carico tendente al granato con riflessi violacei

Gusto 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

Profumo All'iniziale impatto fruttato di marasca, mora selvatica subentra la vinaccia il sentore di fieno e la vaniglia speziata

Temperatura di servizio Servire ben freddo

DATI DI PRODUZIONE

Invecchiamento 15 anni
consigliato