

# GLI ELISIR



## ELISIR DI REFOSCO

L'Elisir è un prodotto unico a base di mosto cotto che veniva utilizzato fin dall'antichità, ma le prime descrizioni di questo prodotto risalgono al tardo medioevo e al rinascimento.

### Uve Refosco dal Peduncolo Rosso

**Lavorazione e maturazione** Il mosto d'uva appena pigiato subisce una cottura a fuoco diretto in caldaia a cielo aperto; avviene poi una naturale fermentazione. Il mosto cotto viene travasato in più riprese tra le varie serie di barriques, dove avviene il lento invecchiamento. **Note Organolettiche** Dal colore tipicamente bruno scuro, carico e lucente, l'Elisir presenta una corretta e scorrevole sciropposità. Al naso è caratteristico, fragrante, complesso e bene amalgamato; il sapore è dolce e agro, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo.

### Elisir di Refosco maturato in barrique 6 anni 0,25 l

Ideale a crudo su carni e formaggi stagionati, verdure gratinati

### Elisir di Refosco maturato in barrique 3 anni 0,50 l

Adatto come condimento per insalate

### Elisir di Refosco maturato in barrique 12 anni 0,25 l

Valore aggiunto su pietanze salate, tocco perfetto su fragole e gelato