



Un vino, la presenza di uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



T. Elis

Veneto IGT Passito Rosso

Un blend di uve non autoctone con un profumo intenso e persistente di frutti a bacca rossa, vellutato ma privo di zuccheri

Zona di produzione: Veneto

Uve: Merlot, Rebo, Dindarella, Ancellotta, Sangiovese, Pinot Nero.

Produzione: dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati in cassette di legno, per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce, movimentazione e rottura del cappello di vinacce automatiche.

Affinamento: prima in acciaio, seguono mesi in botti e tonneau di rovere e ciliegio e alcuni mesi in bottiglia.

Gradazione: 16/17%

Servizio: da versare in calici ampi ad una temperatura di 17°C

Abbinamenti: carne alla frutta, formaggi affinati nelle vinacce, cheese cake e costate ai frutti di bosco.

Formati: bottiglia da 0,75 l., Magnum 1,50 l.