

MOSOLE ELEO



Autoctono, storico, di famiglia. Eleo nasce dai primi due figli di Lucio, le cui iniziali creano il nome del vino.

Un vino di rara intensità aromatica, che si apre con note di fiori bianchi, mandorla e delicate sfumature speziate. Al palato, l'eleganza si unisce a una freschezza vibrante, con una persistenza che invita al prossimo assaggio.

Vitigno: Tai 100%

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot 5.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 25 anni

Vendemmia: raccolta a mano nella seconda decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%, chiarifica statica a freddo

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento: in tonneau di rovere di slavonia da 10 ettolitri per 12 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene dal 3° anno

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità: 5,3 g/l

Temperatura di servizio: 10- 12 °C

Bicchieri di servizio: calice Borgogna

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati o verdognoli. Ha un profumo intenso e delicato, con note floreali, mandorla, erbe aromatiche e frutta a polpa bianca. Ha un gusto morbido e avvolgente, con una leggera mineralità ed una buona sapidità. Il finale è persistente e caratterizzato da una tipica nota di mandorla.