

Antolini
Vino

"Elisium" IGT Veneto Bianco Passito



Uvaggio: Garganega e Trebbiano.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella.
- altitudine: 250/350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso e tufaceo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 1980.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento; raccolta dei grappoli per l'Elisium solo nelle annate meritevoli.

Produzione

- appassimento: 100 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 30/40%.
- vinificazione: a fine di Gennaio pigiatura di parte delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/8 giorni; fermentazione del mosto con le vinacce per 15 giorni in serbatoi d'acciaio con lieviti indigeni; fermentazione in bianco per altri 20 giorni, per un totale di 35 giorni.
- affinamento: maturazione in acciaio per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 300/400 bottiglie.
- bottiglia: Bordolese da 500 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: giallo dorato con riflessi ambrati.
- profumo: intenso e persistente con sentori di fiori, frutta matura a polpa bianca o secca come la mandorla; ricorda l'albicocca, il miele, i fiori d'arancio e la vaniglia.
- sapore: caldo, morbido, pieno e strutturato con fondo di acidità e un adeguato equilibrio.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 16° C.
- abbinamenti gastronomici: ottimo fine-pasto, dolci al cucchiaio, formaggi erborinati; da provare con Tiramisù.

Grape: Garganega and Trebbiano.

Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica town of Marano di Valpolicella.
- altitude: from 250 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay and tuffaceous.
- vine growing method: double Veronese pergola.
- date of vine planting: from 1970 to 1980.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Grape harvest

- period: mid-October.
- method: bunches are carefully selected and handpicked and placed in wooden crates for withering, they make up a total of 40/50% of the vineyards total production. Grapes for "Elisium" are only picked if it is a good vintage.

Production

- withering: 100 days, meaning a loss of 30/40% in weight.
- winemaking method: at the end of January a part of the withered grapes is pressed in a de-stemming winepress, then follows a cold maceration of 7/8 days and a fermentation of the wine must and wine marcs for 15 days in steel containers with indigenous yeasts. Then another 20-day fermentation, for a total of 35 days.
- aging: the wine is aged in steel for 12 months then for 3/6 months in bottles.

Technical data

- annual production: 300/400 bottles.
- bottle: 500 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

Organoleptic notes

- colour: golden with amber reflections.
- bouquet: intense and lingering with notes of flowers, ripe, white pulp fruits and dried fruits such as almonds and a hint of apricot, honey, orange blossom and vanilla.
- flavour: warm, smooth, full-bodied, structured with a hint at tartness for a balanced palate.

Serving suggestions

- serve at: 16° C.
- ideal with: puddings and herb cheeses after a meal. Must be tried with tiramisù.