

ELEVA



CERCASTELLE

BIO

IGT
Rosso Veronese
2019



CERCASTELLE

IGT
Rosso Veronese
2019

BIO

VARIETÀ UVE

Merlot 60%, Osoleta 40%.

PERIODO VENDEMMIA

Settembre – Novembre

La raccolta delle uve avviene in due momenti distinti a causa delle tempistiche di maturazione differenti, essendo il Merlot una varietà precoce e l'Osoleta una varietà tardiva.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in tanks di acciaio a temperatura controllata sotto i 25°-26° C dopo macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione dura circa dieci giorni mentre la fermentazione malolattica avviene spontanea, durante il periodo di affinamento in legno.

AFFINAMENTO

In barrique e tonneau di rovere francese e botticelle da 7,5 ettolitri per due anni, con legni di diversa stagionatura. Successivamente il vino viene messo in bottiglia posta orizzontalmente per almeno 6 mesi per completare la formazione del bouquet.

CONTENUTO ALCOLICO

13,5 % Vol.

Società Agricola Eleva Srl

Cantina e Vigneti

Via Case Sparse in Conca D'Oro, 21
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Sede Legale e Logistica

Via dell'Artigianato, 400 · 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

P.I. · C.F. 03814820753

Tel · Fax +39 045 5867563

Cell +39 375 6534185

visitvinielleva@gmail.com

vinieleva.it