

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 caldaie 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

3 anni - 0,50l

Adatto come
condimento per insalate

6 anni - 0,25l

Ideale a crudo su carni, formaggi
stagionati, verdure gratinate

12 anni - 0,25l

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



SOCIETÀ AGRICOLA



VALPANERA