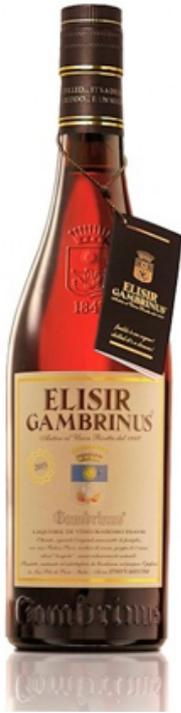


Elisir Gambrinus Classico



Gambrinus

L'ingrediente principale del liquore Elisir Gambrinus classico è il vino Raboso ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono coltivato nel territorio reso fertile dal fiume Piave, ottenuto seguendo l'originale antica ricetta di Famiglia, con materie prime naturali ed un particolare, lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia. Caratterizzato dall'inconfondibile nota di marasca e viola mammola.

Va consumato preferibilmente nei due mesi successivi all'apertura della bottiglia (ben tappata e in frigorifero). Si raccomanda di conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce diretta e ad una temperatura ideale compresa tra i 10°C ed i 20°C.

CARATTERISTICHE

Tipo	Liquoroso
Sottotipo	Rosso
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Vitigno	RABOSO
Gradazione	27.00 % vol.
Formato	Bottiglia da 0.70 L (0.70 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino carico tendente al granato con riflessi violacei
Gusto	Dolce, armonico, asciutto, tipicamente tannico. Al grande calore si affianca, suadente, un morbido e dolce fruttato cui, con grande lentezza, subentra un lieve retrogusto di ciliegia
Profumo	All'iniziale impatto fruttato di marasca, mora selvatica subentra la vinaccia il sentore di fieno e la vaniglia speziata
Temperatura di servizio	Servire ben freddo

DATI DI PRODUZIONE

Invecchiamento	15 anni consigliato
-----------------------	------------------------