



CATEGORIA WINE IS ROOTS

ELEMENTO PRIMO GAMAY
COLORE Rosso

PECULIARITÀ Varietà autoctona

ALCOL 13.00
TAPPO Tecnico

## Vinificazione e Affinamento

100% Gamay da uve biologiche acquistate da viticoltori con parcelle a Quincié-en-Beaujolais; si tratta di parcelle più fresche, con suoli calcarei e di scisto blu e un'esposizione settentrionale. Fermentazione spontanea, macerazione carbonica a grappolo intero e affinamento in acciaio per un intero inverno.

## Descrizione vino

Fresco, fruttato, delicato: tecnicamente parlando, dobbiamo ringraziare la macerazione carbonica a grappolo intero per queste caratteristiche. Sicuramente il modo migliore per comprendere la mano di Elisa; dall'ingresso minerale e delicato, un vino che chiede di essere bevuto durante una merenda defaticante. Pane e salame, o pane e marmellata: in entrambi i casi, godetevi la bevibilità.



