



# FERRAGÙ

## VALPOLICELLA SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 74966

PRIS: 419 kr

## FAKTA OM VINET



### DRUVOR:

70% Corvina/Corvinone, 15% Rondinella, 10% Croatina 5% Oseleta.



### TILLVERKNING:

Druvorna torkas 30 dagar, jäsningen sker med kontrollerad temperatur. Bara det bästa vinet separeras varsamt ifrån druvskalen, bara naturlig avrinning.



### LAGRING:

1 år i små ek fat, 6 månader i flaska



### FÄRG:

Intensivt rött



### DOFT:

Röd frukt såsom körsbär blandat med kryddighet och vanilj. Kvar i glaset är en trevlig doft utan att tappa över tid.



### SMAK:

Mjuk och fyllig med utmärkta mjuka tanniner. Ett vin med struktur och fräschör.



### PASSAR TILL:

Det är ett vin som passar bra till mat t ex rödvins risotto. Annars ett kraftfullt vin som passa bra på egen hand, som meditation eller med lagrade ostar. Serveras vid 18° C, efter minst 30 minuter i karaff



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 1,2 g/l

SYRA: 5,7 g/l