



FERRAGÙ

FERRABRUT

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 71889

PRIS: 735 kr

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

85% Corvinone, 15% Garganega.



TILLVERKNING:

Garagera druvorna torkas 30 dagar. Vinet tillverkas enligt den strikta champagnemetoden där skalen avlägsnas direkt efter pressen för att få ett så ljust vin som möjligt av de blå Corvinone druvorna. Vinet ligger sedan på sin egen jäst i 60 månader, ingen dosage. Endast 530 flaskor.



LAGRING:

Lagras i flaskan 5 år enligt Metodo Classico



FÄRG:

Ljusgul och många små bubblor.



DOFT:

Blommig doft och lite sötma från den torkade garagera druvorna.



SMAK:

Mjuk och fyllig med utmärkta syra och kanderad frukt. Ett vin med fräschör. Spännande att smaka på denna kombination av druvor.



PASSAR TILL:

Ett vin för alla tillfällen, utmärkt som aperitif och välkomstdrink. Passar till ost och pastarätter. Serveras vid 12° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 8 g/l

SYRA: 7 g/l