



FERRAGÙ

SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 72253

PRIS: 395 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 %

RESTSOCKER: 1,58 g/l

SYRA: 6,07 g/l