



MARCO MOSCONI

SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 75818

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% corvina, 30% corvinone, 10% rondinella, 5% croatina, 5% oseleta



TILLVERKNING:

Noggrant urval av de bästa druvklasarna, som plockas i slutet av september och torkas ungefär en månad. Druvorna pressas sedan och jäser i ståltankar ca 20 dagar.



LAGRING:

Två år på fransk ek, sex månader på flaska.



FÄRG:

Rubinrött



DOFT:

Marmelad på röda frukter.



SMAK:

Varm och elegant smak med tydliga tanniner.



PASSAR TILL:

Köttiga maträtter och mogna ostar.
Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,6 g/l

SYRA: 5,28 g/l