



# LE GUAITE

## DI NOEMI AMARONE

ÅRGÅNG: 2007

ART. NR. 79156

## FAKTA OM VINET



### DRUVOR:

35% Corvina, 35% Corvinone 20%, Rondinella  
10% andra druvor



### TILLVERKNING:

Druvorna plockas i början av oktober och efter fyra  
månaders torkning sker vinifieringen.



### LAGRING:

Tre år på nya franska ekfat, sex månader i ståltank  
och fyra år i flaska.



### FÄRG:

Tydlig och ihållande rubinröd färg.



### DOFT:

Intensiv, komplex, fin och fruktig. Ton av  
mineraller och kryddor med tydliga inslag av  
körsbär i konjak.



### SMAK:

Torrt, varmt, mjukt och smakrikt vin som är väl  
balanserat och med ihållande smak med inslag av  
tanniner.



### PASSAR TILL:

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18°C,  
luftas 2-3 timmar



ALKOHOLHALT: 16,5 %

RESTSOCKER: 9,9 g/l

SYRA: 6,2 g/l