



LE GUAITE

DI NOEMI TANO IGT

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 78313

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Sen skörd slutet av oktober och början av
november, man beskär rankan utanför vinklasarna
i mitten av oktober. Vinifieras i rostfria ståltankar.



LAGRING:

18-20 månader i ståltank och ett år i flaska.



FÄRG:

Rubinröd.



DOFT:

Ganska intensiv, komplex doft som är och
balanserad och fruktig med hel del örter.



SMAK:

Frisk, fin syra, fruktig, balanserad, fyllig, och med
härliga toner av körsbär.



PASSAR TILL:

Mat, med fördel pasta och köträtter.
Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 13,5 %

RESTSOCKER: 1,2 g/l

SYRA: 5,97 g/l