



# LE GUAITE

## VALPOLICELLA RIPASSO

ÅRGÅNG: 2008

ART. NR. 76852

PRIS: 429 kr

## FAKTA OM VINET



### DRUVOR:

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



### TILLVERKNING:

Vinifieras i november efter 30-40 dagars torkning.  
Vinnet får en andra jäsning på skalresterna från  
Amaronetillverkningen, enligt Ripasso metoden



### LAGRING:

Två och ett halvt år på franska ekfat, sex månader  
i ståltank och två år i flaska.



### FÄRG:

Rubinröd färg med inslag av granat.



### DOFT:

Intensiv och komplex doft som är mycket fruktig  
med inslag av balsamico.



### SMAK:

Balanserad smak med tydliga inslag av röda  
frukter, mogna körsbär och plommon.



### PASSAR TILL:

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18° C,  
luftas minst en timme.



ALKOHOLHALT: 16,5 %

RESTSOCKER: 4,8 g/l

SYRA: 6,75 g/l