



DAMOLI

BRIGASCO ROSSO DEL VERONESE IGT

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 76964

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40% Corvinone, 35% Corvina,
5% Rondinella, 20% Merlot.



TILLVERKNING:

De lätt övermogna druvorna skördas för hand i oktober. Efter 60-90 dagar av "appassimento" torkning av druvorna, är de mer koncentrerade. Sedan pressas druvorna och man sätter igång jäsningsen i ståltankar under ca 15-20 dagar. Under jäsningsen, blandas dagligen vinet och skinet, genom att vinet pumpas över skinet för att få ut maximal av smaker.



LAGRING:

3-4 år i små Franska begagnade ekfat, Barriques.



FÄRG:

Djupt rubinröd



DOFT:

Det är intensiv och elegant och har toner av svarta körsbär och viol.



SMAK:

I gommen det är torrt, varmt, fyllig, elegant och ihållande, med kryddiga smaker av peppar, kakao och valnöt.



PASSAR TILL:

Det är ett vin som passar bra till rött kött, stekar och ostar. Serveras vid 15-18° C.



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 11 g/l

SYRA: 6,76 g/l