



NOAH

BRAMATERRA

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 79476

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

80 % Nebbiolo 10 % Croatina 5 % Vespolina
5 % övriga druvor.



TILLVERKNING:

Vinodling i Brusnengo på 40 år gamla vinstockar, Guyot. I Jord med surt pH som består av porfyriska sandar av vulkaniskt ursprung, färgen varierar från mörkröd till gul ockra. Manuellt druvurval direkt i vingården, handplockas och försiktig avskalkning och press. druvjosen fermenteras i träfat (70% av volymen) och restenade 30% i kärl av rostfritt stål. Utan temperaturkontroll. Den genomsnittliga macerationstiden är 30 dagar för Nebbiolo och 10-15 dagar för Croatina och Vespolina. Malolaktisk jäsning sker under den följande våren i träfat.



LAGRING:

24 månader i slavonska ekfat på 27,5 hl och 14 hl.



FÄRG:

Granatröd med orange nyanser.



DOFT:

Intensiv och ihållande med kryddiga och lite eteriska dofter.



SMAK:

Fin viskositet med livliga tanniner och klar syra.



PASSAR TILL:

Risotto samt köttträtter på rött och vitt kött. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 13,5 %

RESTSOCKER: 1 g/l

SYRA: 5,78 g/l