



TORRE D'ORTI

MORARI SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 71824

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

75% Corvina & Corvinone, 15% Rondinella, 10% Övriga.



TILLVERKNING:

Druvorna torkas i små trälådor till januari för att ha perfekta druvor till detta vin. Vinificeringen kräver extra uppmärksamhet på grund av hög sockerhalt och låga yttre temperaturer. Maceration i 20 dagar kräver en daglig omrörning. Eftersom det höga alkoholhalten inte tillåter malolaktisk jäsning, går vinet av skinnen och överförs flera gånger till tankar. Innan fatlagring i barriques.



LAGRING:

1 år i nya barriques med regelbunden batonage.



FÄRG:

Djupt rubinrött



DOFT: Du hittar i detta fruktiga vin en friskhet som harmoniskt balanserar alkoholstyrkan.



SMÅK: En intensitet av arom med smaker av körsbär, svarta och blåa bär, med antydning av balsamico och vitpepprighet. Mineralitet och mjukhet i munnen kombinerad med mjuka tanniner, garanterar en lång finish.



PASSAR TILL: Kraftigare Maträtter. Ost och charkuterier. Eller på egenhand. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 4,5 g/l

SYRA: 7,5 g/l