



# LE GUAITE

## DI NOEMI AMARONE

ÅRGÅNG: 2008

ART. NR. 74259

## FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

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



**TILLVERKNING:**

Druvorna plockas i början av oktober och efter fyra  
månaders torkning sker vinifieringen.



**LAGRING:**

Tre år på nya franska ekfat, sex månader i ståltank  
och fyra år i flaska.



**FÄRG:**

Tydlig och ihållande rubinröd färg.



**DOFT:**

Intensiv, komplex, fin och fruktig. Ton av  
mineraller och kryddor med tydliga inslag av  
körsbär i konjak.



**SMAK:**

Torrt, varmt, mjukt och smakrikt vin som är väl  
balanserat och med ihållande smak med inslag av  
tanniner.



**PASSAR TILL:**

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18°C,  
luftas 2-3 timmar



**ALKOHOLHALT: 17,5 %**

**RESTSOCKER: 5 g/l**

**SYRA: 7,25 g/l**