



LE GUAITE

DI NOEMI AMARONE

ÅRGÅNG: 2009

ART. NR. 79156-06

VOLYM: 1500 ml

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 %

RESTSOCKER: 4,4 g/l

SYRA: 6,5 g/l