



LE GUAITE

DI NOEMI RECIOTO

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 76791

VOLYM: 500 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella,
5% Oseletta, 5% Coratina



TILLVERKNING:

Druvorna plockas i oktober och efter sex
månaders torkning sker vinifieringen i mars.



LAGRING:

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



FÄRG:

Granatröd



DOFT:

Intensiv och komplex doft som är mycket fruktig
av sylt, torkade plommon och körsbär.



SMAK:

Sött och fylligt med fina tanniner, intensiv och
balanserad med en ihållande smak.



PASSAR TILL:

Choklad desserter och ostar. Serveras vid 16° C,
luftas en timme.



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 136 g/l

SYRA: 7,1 g/l