



LE GUAITE DI NOEMI

VALPOLICELLA RIPASSO

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 76852

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Vinifieras i november efter 30-40 dagars torkning.
Vinnet får en andra jäsning på skalresterna från
Amaronetillverkningen, enligt Ripasso metoden



LAGRING:

Två och ett halvt år på franska ekfat, sex månader
i ståltank och två år i flaska.



FÄRG:

Rubinröd färg med inslag av granat.



DOFT:

Intensiv och komplex doft som är mycket fruktig
med inslag av balsamico.



SMAK:

Balanserad smak med tydliga inslag av röda
frukter, mogna körsbär och plommon.



PASSAR TILL:

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18° C,
luftas minst en timme.



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 0,82 g/l

SYRA: 5,5 g/l