



# LE GUAITE DI NOEMI

## TANO IGT

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 78313

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

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



**TILLVERKNING:**

Sen skörd slutet av oktober och början av november, man beskär rankan utanför vinklasarna i mitten av oktober. Vinifieras i rostfria ståltankar.



**LAGRING:**

18-20 månader i ståltank och ett år i flaska.



**FÄRG:**

Rubinröd.



**DOFT:**

Ganska intensiv, komplex doft som är och balanserad och fruktig med hel del örter.



**SMAK:**

Frisk, fin syra, fruktig, balanserad, fyllig, och med härliga toner av körsbär.



**PASSAR TILL:**

Mat, med fördel pasta och köträtter.  
Serveras vid 18° C.



**ALKOHOLHALT: 13 %**

**RESTSOCKER: 1 g/l**

**SYRA: 6,5 g/l**