



LE GUAITE DI NOEMI

VALPOLICELLA SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 72398

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna plockas för hand och vinifieras i
november efter 30-40 dagas torkning.



LAGRING:

15 månader i begagnade franska Barrique,
6 månader i ståltank, slutligen 3 år på flaska.



FÄRG:

Mörk rubinröd färg.



DOFT:

En intensiv och fyllig doft men mycket frukt,
körsbär och moreller.



SMAK:

Smakrikt vin som är väl balanserat och fina inslag
av tanniner, mineralitet och kryddighet, lång och
fin efterton.



PASSAR TILL:

Pastarätter med såser på förslagsvis rött kött,
vildsvin, hare, tryffel etc.
Serveras vid 18°C, luftas 1 timme



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 1 g/l

SYRA: 5,8 g/l