



# DAMOLI

## BRIGASCO ROSSO DEL VERONESE IGT

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 76964

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvinone, 35% Corvina,  
5% Rondinella, 20% Merlot.



**TILLVERKNING:**

De lätt övermogna druvorna skördas för hand i oktober. Efter 60-90 dagar av "appassimento" torkning av druvorna, är de mer koncentrerade. Sedan pressas druvorna och man sätter igång jäsningsen i ståltankar under ca 15-20 dagar. Under jäsningsen, blandas dagligen vinet och skinnet, genom att vinet pumpas över skinnet för att få ut maximal av smaker.



**LAGRING:**

3-4 år i små Franska begagnade ekfat, Barriques.



**FÄRG:**

Djupt rubinröd



**DOFT:**

Det är intensiv och elegant och har toner av svarta körsbär och viol.



**SMAK:**

I gommen det är torrt, varmt, fyllig, elegant och ihållande, med kryddiga smaker av peppar, kakao och valnöt.



**PASSAR TILL:**

Det är ett vin som passar bra till rött kött, stekar och ostar. Serveras vid 15-18° C.



**ALKOHOLHALT:** 14,5 %

**RESTSOCKER:** 10 g/l

**SYRA:** 6,7 g/l