



LE BERTAROLE

AVDENTES FORTVNA IVVAT IGT

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 78649

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Croatina.



TILLVERKNING:
Druvor plockas i början av november, "late harvest". "Audestes Fortuna Iuvat" är ett särskilt vin gjort av 100% Croatina sent skördade druvor. Vilket koncentrerar druvornas sockerarter, tanniner och mineraler, som gör vinet naturligt smakrikt. Håller för lagring i tio till femton år. Vinifieras i 3 veckor vid 15° C.



LAGRING:
Ekfat, "barrels" för en period av 3 år plus 1 år i flaska.



FÄRG:
Djupt rubinröd med bruna nyanser.



DOFT:
Skogsbär och svartavinbär, örter och kryddiga toner av svartpeppar och ingefära med en känsla av balsamico, mynta och lakrits.



SMAK:
Kraftfull smak med ett härligt djup, lång eftersmak och med stor kropp. Fin struktur och smakar som det luktar av bär och örter.



PASSAR TILL: Kryddig mat och välsmakande maträtter som foie gras eller med blåmögelost som Gorgonzola eller lagrade hårdostar som Parmesan 24-36 månader. Lufta gärna vinet ca två timmar. Serveras vid 15-16° C



ALKOHOLHALT: 15 %

RESTSOCKER: 7,2 g/l

SYRA: 6,1 g/l