



LE BERTAROLE

RECIOTO

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 77040

VOLYM: 375 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta och 5% Croatina



TILLVERKNING:

Druvorna handplockas i mitten av oktober med noggrant urval av druvorna som genomgår naturlig torkning fram till januari. Traditionell vinframställning med maceration på skinet 10-12 dagar vid temperatur av cirka 10-12° C. Jäsningen avslutas när rätt restsockerbalans uppnåtts.



LAGRING:

30 månader i stora ekfat och två år i flaskan.



FÄRG:

Rubinröd



DOFT:

Björnbär, blåbär, svartpeppar och lite ek.



SMAK:

En balanserad sötma med mycket tanniner och en lång eftersmak



PASSAR TILL:

Passar till alla typer av kakor, fruktkakor, tårter, sbrisolona kaka, mandelskorpor och chokladkakor. Dock inte vaniljbaserade kakor. Servera också gärna till ostar, som meditationsvin eller ett avslut på en måltid. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 15 %

RESTSOCKER: 69 g/l

SYRA: 7,8 g/l