



# TORRE D'ORTI

## MORARI SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 71824

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

75% Corvina & Corvinone, 15% Rondinella, 10% Övriga.



**TILLVERKNING:**

Druvorna torkas i små trälådor till januari för att ha perfekta druvor till detta vin. Vinificeringen kräver extra uppmärksamhet på grund av hög sockerhalt och låga yttre temperaturer. Maceration i 20 dagar kräver en daglig omrörning. Eftersom det höga alkoholinnehållet inte tillåter malolaktisk jäsning, går vinet av skinnen och överförs flera gånger till tankar. Innan fatlagring i barriques.



**LAGRING:**

1 år i nya barriques med regelbunden batonage.



**FÄRG:**

Djupt rubinrött



**DOFT:** Du hittar i detta fruktiga vin en friskhet som harmoniskt balanserar alkoholstyrkan.



**SMAK:** En intensitet av arom med smaker av körsbär, svarta och blåa bär, med antydning av balsamico och vitpepprighet. Mineralitet och mjukhet i munnen kombinerad med mjuka tanniner, garanterar en lång finish.



**PASSAR TILL:** Kraftigare Maträtter. Ost och charkuterier. Eller på egenhand. Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 16,5 %

**RESTSOCKER:** 4,5 g/l

**SYRA:** 6,2 g/l