



LE GUAITE DI NOEMI

AMARONE

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 78689

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna plockas i början av oktober och efter fyra månaders torkning sker vinifieringen.



LAGRING:

Tre år på nya franska ekfat, sex månader i ståltank och fyra år i flaska.



FÄRG:

Tydlig och ihållande rubinröd färg.



DOFT:

Intensiv, komplex, fin och fruktig. Ton av mineraler och kryddor med tydliga inslag av körsbär i konjak.



SMAK:

Torrt, varmt, mjukt och smakrikt vin som är väl balanserat och med ihållande smak med inslag av tanniner.



PASSAR TILL:

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18°C, luftas 2-3 timmar



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 1,4 g/l

SYRA: 5,8 g/l