



# RIVETTI & LAURO

## SOTAMÀ

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 78197

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

90% Nebbiolo, 10% Shiraz



**TILLVERKNING:**

Odlas i vingårdarna Sassella Lavizzari och Valtellina Superiore Triacchina som båda har en jordmån bestående av sand och lerjord.

4500 vinstockar per hektar i Guyot Valtellinese, skördeuttag 7500 kg/ha. Druvorna skördas för hand efter ett manuellt urval av druvor, vinifiering sker i små rostfria tankar.



**LAGRING:**

12 månader på begagnade franska ekbarrique.



**FÄRG:**

Rubinrött



**DOFT:**

Vin som kännetecknas av en mild doft av vanilj och röda frukter.



**SMAK:**

Fyllig och fräsch med röda frukter små fina tanniner stor drickbarhet, stora klunkar varje dag...



**PASSAR TILL:**

Pasta, pizza, tryffel och milda maträtter. Serveras vid 14-16° C



**ALKOHOLHALT:** 15 %

**RESTSOCKER:** 0,5 g/l

**SYRA:** 5,97 g/l