



LE GUAITE DI NOEMI

SOLITARIO IGT

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 51441

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna plockas för hand och torkas i 4 månader
i små lådor. Vinifieras i februari efter torkningen.
Tillverkningsmetod som Amandorlato.



LAGRING:

4 år i nya franska Barrique, 2 år på flaska.



FÄRG:

Djupt mörkröd



DOFT:

En intensiv doft av vildhallon följt av skogssvamp
och lagerblad.



SMAK:

Solmogna russin, vildhallon, fikon och en nypa
vanilj. Pepprig finish.



PASSAR TILL:

Höstiga viltgrytor, smakrika ostar och salami.
Utmärkt som meditationsvin.
Serveras vid 18°C, luftas 1-2 timmar.



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 43,7 g/l

SYRA: 7,53 g/l