



LE GUAITE DI NOEMI

AMARONE

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 55490-06

VOLYM: 1500 ml

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 med doft av mörka bär, viol
björnbär, vanilj, choklad, svartpeppar och även en
liten dillton. Detta vin går att dofta på hur länge
som helst, helt magiskt.



SMAK:

En explosion av mörka frukter i en fantastisk
bredd. Björnbär vanilj, fikon, plommon skogsbär
och dadlar. En lätt syrlighet kan anas med ett litet
fint inslag av tanniner.



PASSAR TILL:

Charkbricka parmesan och andra europeiska hår-
dostar. Kraftiga vintergrytor på rött kött, Pasta ala
arabbiata, eller bara med en påse Ostbågar, ej att
underskattas. Serveras vid 18°C, luftas med fördel
i 0,5–1,5 timme.



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 4 g/l

SYRA: 6,7 g/l