



# LE GUAITE DI NOEMI

## TANO IGT

ÅRGÅNG: 2014

ART. NR. 78313

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

35% Corvina, 40% Corvinone, 25% Rondinella



**TILLVERKNING:**

Druvorna skördas i slutet av oktober och början av november, man beskär rankan utanför vinklasarna i mitten av oktober. Vinifieras i rostfria ståltankar.



**LAGRING:**

18-20 månader i ståltank och ett år i flaska.



**FÄRG:**

Rubinröd.



**DOFT:**

Ganska intensiv, komplex doft som är balanserad och fruktig med hel del örter.



**SMAK:**

Frisk, fin syra, fruktig, balanserad, fyllig, och med härliga toner av körsbär.



**PASSAR TILL:**

Mat, med fördel till pasta, pizza och köträtter. Serveras vid 16-18° C.



**ALKOHOLHALT:** 13,5 %

**RESTSOCKER:** 1 g/l

**SYRA:** 6 g/l