



# LE GUAITE DI NOEMI

## VALPOLICELLA RIPASSO

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 53368

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

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



**TILLVERKNING:**

Vinifieras i november efter 30-40 dagars torkning.  
Vinnet får en andra jäsning på skalresterna från  
Amaronetillverkningen, enligt Ripasso metoden



**LAGRING:**

Två och ett halvt år på franska ekfat, sex månader  
i ståltank och två år i flaska.



**FÄRG:**

Rubinröd färg med inslag av granat.



**DOFT:**

Intensiv och komplex doft som är mycket fruktig  
med inslag av balsamico.



**SMAK:**

Balanserad smak med tydliga inslag av röda  
frukter, mogna körsbär och plommon.



**PASSAR TILL:**

Rött kött samt vilt. Serveras vid 18° C,  
luftas minst en timme.



**ALKOHOLHALT:** 16 %

**RESTSOCKER:** 1,4 g/l

**SYRA:** 6,1 g/l