



# LE GUAITE DI NOEMI

## AMARONE

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 50803

### 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 hårdostar. Kraftiga vintergrytor på rött kött, Pasta ala arabiata, 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:** 2 g/l

**SYRA:** 7 g/l