



LE GUAITE DI NOEMI

TANO IGT

ÅRGÅNG: 2016

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 %

RESTSOCKER: 2 g/l

SYRA: 5,2 g/l