



# LE GUAITE

## DI NOEMI TISBE IGT

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 55454

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

100% Cabernet Sauvignon



**TILLVERKNING:**

Druvorna plockas för hand i början på oktober, och lägges varsamt i små lådor för att sedan torkas i drygt tre månader. Vinifieringen sker under konstant övervakning. Druvorna ångas och pressas och därefter en cryomaceration, därefter tillsätts kulturjäst, och omedelbart börjar den malolaktiska jäsningen.



**LAGRING:**

Tre år på franska nya barrique och sedan 16 månader på flaska.



**FÄRG:**

Djup purpurröd



**DOFT:**

En explosion av frukter och röda bär möter våra sinnen. Passionsfrukt, vanilj, vildhallon, torkade fikon, choklad, tobak, Malacos Gott och blandat, ja helt magiskt.



**SMAK:**

Vildhallon med en del syra från björnbär, det drar härligt bak i munnen av den fräscha syran, och syrahalten på 7,7 skvallrar om att vinet tål att lagras många år. Vi finner även lätta tanniner med ett långt härligt avslut.



**PASSAR TILL:**

Pasta, köträtter, med fördel vilt. Hårda ostar såsom parmesan, trentino, peccorino, manchego. Salami och parmaskinka mm. Utmärkt som meditationsvin. Serveras vid 18°C, luftas 1-2 timmar.



**ALKOHOLHALT:** 17,5 %

**RESTSOCKER:** 0,7 g/l

**SYRA:** 7 g/l