



MARCO MOSCONI

SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 75822

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40 % Corvina, 40 % Corvinone, 15 % Rondinella och 5 % Oseleta.



TILLVERKNING:

Druvorna odlas i morän på 180–250 meters höjd och vinrankorna är mellan 10–35 år gamla. Skörden sker andra delen av september och skördeuttaget är 50 hl/ha. Efter ett noggrant urval av de bästa druvorna torkas hälften i små lådor under cirka två månader, med samma teknik som används för tillverkning av Amarone. Den andra hälften av druvorna pressas direkt efter skörd. Efter vinifieringen blandas de två vinerna ihop och lagras på ekfat.



LAGRING:

24 månader på 20 hl franska ekfat, 2 år på flaska.



FÄRG:

Rubinrött.



DOFT:

Vinet har en doft av marmelad på röda frukter.



SMAK:

Varm och elegant smak med tydliga tanniner.



PASSAR TILL:

Smakrika maträtter, mörkt kött och mogna ostar. Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 1,2 g/l

SYRA: 6,05 g/l

TORRSUBSTANS: 30 g/l

SULFITER: 56 mg/l