



LE RAGOZE

LE SASSINE SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 51508

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



TILLVERKNING:

Druvorna handplockas läggs på tork 2-3 veckor en lätt "appassimento" och vinifieras i oktober, för att sedan lagras i stora 50 hl ekfat.



LAGRING:

2-3 år på slavonska 50 hl ekfat.



FÄRG:

Mörkröd



DOFT:

Fylligt av mörkröda körsbär, julkryddor, läder, fuktig tobak, honung, cederträ och en viss rökighet.



SMAK:

Röda körsbär, kakao, örter och en aning av torkade frukter. Detta är ett naket och elegant vin.



PASSAR TILL:

T ex pasta, kött och vilt. Ett vin som passar utmärkt till vardagsmaten.
Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 2,4 g/l

SYRA: 6,15 g/l