Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Vajra Monterustico Dogliani 2024

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 6966501 | SAP-nr.: 9050252 | EPD-nr.: 4721981 | Pris: 249,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % dolcetto
Distrikt	Piemonte	**Alkohol**	13 %
Underdistrikt	Dogliani	**Sukker**	3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	**Syre**	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

En allsidig vin som blant annet er nydelig til retter med okse, lam, storvilt, and, svin og sopp.

Karakteristikk

Vinen har en mørk og tett blårød farge, og en dyp og intens duft av kirsebær, plommer, blåbær, roser og lakris med toner av urter, lær, mokka og sjokolade. En leskende og ungdommelig vin med slanke, fine og lange tanniner, elegant friskhet og en ren, fyldig og kompleks smak av saftige røde kirsebær, ferske blå plommer, svale urter og lakris som avrundes i en lang, fast og frisk finish.

Vinifikasjon

Vinen kommer fra tre ulike vinmarker: Monterustico (sørvestvendt med leirholdig jordsmonn, 350 meter over havet), Garino (sørvendt med kalkholdig jordsmonn, 400 meter over havet), Casa Bianca (sørvestvendt med grusholdig jordsmonn, 300 meter over havet)Majoriteten av druene kommer fra Monterustico. Gjennomsnittsalderen på vinstokkene er rundt 30 år (hvorav noen er opptil 45 år gamle). Druemosten har fått 15 dager skallmaserasjon, og ettersom dolcetto er en reduktiv drue ble mosten etter gjæringen stukket om fire ganger om dagen for å tilføre nok oksygen. Vinen er bådet gjæret og modnet på ståltank.