



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cavallotto Barolo Vignolo Riserva 2013

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 11336101 | SAP-nr.: 9063359 | EPD-nr.: 9063359 | Pris: 1,064,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Barolo
Passer til	Storfe, Storvilt
Druetype	100 % nebbiolo
Jordsmonn	Kalkholdig mergel og sand.

Alkohol	14,5 %
Vinmark / lieu-di	Castiglione Falletto, Vignolo cru
Antall hektar	1.96
Sukker	1.4 g/l
Syre	5.7 g/l
Årstall plantet	1970
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Rød med floral duft og innslag av lær, rips, nype og nøtter. Faste tanniner med en klassisk strukturert frukt og lang, fersk og tørr utgang.

Bruksområde

Passer aller best til rødt kjøtt, men også til retter med grillet fisk, skalldyr og lyst kjøtt. En god match til både harde og modne oster, desserter med mørk sjokolade og ypperlig som meditasjonsvin.

Opprinnelse

Økologisk landbruk. Det brukes ingen ugressmidler eller kunstgjødsel, man lar gress og urter vokse mellom radene, og alt arbeidet foregår for hånd. Det fokuseres på størst mulig biologisk balanse i vinmarken, med sunne planter og sunt jordsmonn.

Vinifikasjon

Cavallotto lager viner etter tradisjonell modell, riktignok med den heldige modernisering av teknikker og utstyr som de senere årtier har bidratt med. Druene plukkes for hånd, avstilkles og spontanfermenteres i temperaturkontrollerte ståltanker i 20-35 dager. Vinen modnes så i 60 måneder i botti (tradisjonelle store slavonske eikeliggere) på mellom 20 og 100 hl.