Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Langhe Rosso 2025

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 3123601 | SAP-nr.: 9053703 | EPD-nr.: 308411 | Pris: 164,90 inkl. mva

EIKELAGRET **KLIMASMART EMBALLASJE**



FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Langhe
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt
Druetype	54 % nebbiolo, 31 % dolcetto, 6 % barbera, 2 % albarossa og 2 % freisa

Alkohol	13 %
Ingrediens	Slarina og Chatus 5%
Sukker	1 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Vinifikasjon

Druene til Vajras Langhe Rosso kommer fra yngre vinstokker, og hver type er høstet med perfekt modning, avstilket og vinifisert hver for seg. Mosten gjæres i temperaturkontrollerte gjæringskar med skall og steiner i rundt ti dager ved maksimalt 28-29 grader, og det gjøres daglige over-pumpinger. Vinen modnes deretter i 18-24 måneder med kun én omstikking først på ståltank, og deretter på en kombinasjon av nye og brukte eikefat. Vinen klares og filtreres, og har til slutt fått tre måneder flaskemodning.

Karakteristikk

Vinen har en ung, åpen og innbydende duft av sødmefulle røde kirsebær, søte plommer, nyknuste jordbær, ferske rips, roser, lakris, vanilje og mandler med jordlige toner og innslag av røkt kjøtt, høy, tobakk og lær. En elegant, nyansert og aromatisk vin i en slank, kjølig og leskende stil med delikat munnfølelse, rik fylde, saftig og spenstig friskhet, fine og modne tanniner og en ren, solid og kjøttfull smak av sursøte røde moreller, friske lyse bringebær, bjørnebær og urter som munner ut i en lang, fast og forfriskende ettersmak med innslag av tjære og anis.

Bruksområde

Vinens flotte friskhet og faste grep gjør den utrolig matvennlig, og den er herlig til alt fra antipasti med parmaskinke, spekepølser og patéer eller grove biter med parmesan og pecorino, til forretter som vitello tonnato eller grillet steinsopp. Vajra Langhe Rosso er selvsagt også en innertier til italienske klassikere som spaghetti carbonara eller lasagne med ostesaus, samt til kjøttretter som hvitløksfylt kylling, svineribbe med fløtepoteter eller timianstekt lam med ovnsbakte rotgrønnsaker. Vinens saftighet gjør den også super til lettsaltet torsk (ikke minst sesongens skrei) med rødvinssaus, samt til fredagstacoen og smaksrike asiatiske retter. Serveres helst med en temperatur på rundt 14-16 grader.

Opprinnelse

Fra og med 2024-årgangen spiller de historiske druene slarina og chatus en tydelig rolle i blenden av denne vinen, som aldri før har inneholdt så mange ulike druetyper. Begge har nesten forsvunnet fra piemontesisk vinmaking, men hos Vajra har de funnet en ny plass – som en hyllest til både gamle tradisjoner og tiden fremover. Slarina er en drue med røtter fra vinmarker langs elven Tanaro, og har en lys og lett krydret karakter, med aromatisk friskhet og en naturlig robusthet som gjør den ideell i et klima i endring. Chatus er også kjent som nebbiolo di dronero, og tilfører mørkere frukt, fastere tanniner og en sjarmerende fylde. Den nye blenden speiler landskapet rundt Vajras vinmarker og bringer gamle druer inn i en ny tid, og gjør Langhe Rosso til et enda mer genuint uttrykk for Piemonte.