



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Luigi Baudana Barolo Baudana 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17491501 | SAP-nr.: 9070760 | EPD-nr.: 9070760 | Pris: 699,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Sukker	< 3 g/l
Underdistrikt	Barolo	Syre	5.9 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Årstall plantet	1963
Druetype	100 % nebbiolo	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Passer utmerket til sopp, lam og ovnsstekt kjøtt.

Jordsmonn

Et unikt jordsmonn av blå leire, 350 meter over havet, som holder godt på fuktigheten.

Karakteristikk

En dyp rødfarge introduserer aromaer av kirsebær og plomme, samt preg av krydder, grafitt, eukalyptus og lakris. Varm og tørr med faste tanniner og en fin balanse av friskhet og syrlighet.

Vinifikasjon

Gjæringsprosessen starter raskt, og strekker seg over 30 dager, etterfulgt av 10 dagers skånsom maserasjon. Slavonske fat brukes til å gjære mesteparten av druene, med ståltanker i reserve. Etter malolaktisk gjæring lagres vinen på eikefat.