



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cavallotto Barbera d'Alba Vigna del Cuculo 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4852801 | SAP-nr.: 9034341 | EPD-nr.: 9034341 | Pris: 368,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-di	Castiglione Falletto, Bricco Boschis cru
Underdistrikt	Barbera d'Alba	Antall hektar	2.15
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Småvilt og fugl	Sukker	1.7 g/l
Druetype	100 % barbera	Syre	6.8 g/l
Jordsmonn	Leire, kalkstein og sand lagdeling.	Årstall plantet	1970
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Passer til forretter med skinke, salami, carpaccio og hovedretter av grillet eller stekt rødt kjøtt, viltkjøtt og grillet fisk. Er også en god match til pasta, pizza og modne oster.

Karakteristikk

Mørk dyp rød med islett av svart. Saftig konsentrert aroma av mørke modne bær, frukter og tre. Konsentrert vin med flott fruktsødme og livlig fersk frukt, lett krydderpreg, lang avslutning.

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

Økologisk landbruk. Det brukes ingen ugressmidler eller kunstgjødsel, man lar gress og urter vokse mellom radene, og alt arbeidet foregår manuelt. Det fokuseres på størst mulig biologisk balanse i vinmarken, og sunne planter og sunt jordsmonn. Håndplukking. Ståltank, temperaturkontrollert, avstillet, 12-15 dager. Eikefat (20-50 hl) - 20-24 mnd. Full avstilkning og tradisjonell, temperaturstyrt gjæring ved 29 °C, med bruk av stedegen gjær. Total maserasjonstid på 12-15 dager. Malolaktisk gjæring i sementtanker i løpet av våren etter innhøstingen, deretter modning i 24 måneder i slavonske eikefat.