Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Barbera d'Alba 2025

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 1373701 | SAP-nr.: 9009790 | Pris: 245,00 inkl. mva |

ØKOLOGISK

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % barbera
Distrikt	Piemonte	**Alkohol**	13,5 %
Underdistrikt	Barbera d'Alba	**Sukker**	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt	**Syre**	6.3 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Karakteristikk

Dyp rød farge, flott, frisk frukt med preg av mørke skogsbær, streif av anis og fat. Lekker stil med flott syre.

Bruksområde

Barbera er en meget velegnet matvin, som passer godt til lyse typer kjøtt og fugl, og den kan også brukes til kraftigere hvite fiskeretter og risotto. Vinen kan også med prøves til litt kraftigere kjøttretter som lam og viltfugl.

Vinifikasjon

Vinen gjærer på rustfrie ståltanker med ca. 15 dagers maserasjon ved maks. 20 grader C. Vinen pumpes over tre ganger om dagen for å få ut nok farvestoffer og tanniner. Deretter lagres vinen i rustfrie ståltanker. Vinen tappes etter ca. 10 måneder.