



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Il Mimo Magnum 2020

Rosévin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 12941005 | SAP-nr.: 9069140 | EPD-nr.: 9069140 | Pris: 386,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	13 %
Underdistrikt	-	Sukker	4 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Druene kommer fra vinmarkene Breclima, Carella og Valera, som ligger på en grusholdig og mineralrik moreneås 280-310 meter over havet.

Bruksområde

Passer godt til enkle retter av hvit fisk, lyst kjøtt, salater, pasta, pizza med litt salt eller krydret smak og friske bær, eller ganske enkelt helt alene.

Karakteristikk

Intens bærpreget rosé med en fersk duft av moreller, jordbær, rips og bringebær. Fruktig og floral vin i munnen med god konsentrasjon og flott balanserende syrestruktur. Fin, fast tørrhet i avslutningen.

Opprinnelse

Navnet på vinen kommer fra en gammel romersk mimemaske som ble funnet ved foten av Ghemme-åsen, i nærheten av vinmarkene hvor druene til vinen kommer fra. Det var et svært sjeldent funn med stor betydning for Ghemme, særlig siden teateret var hellig for vinguden Bacchus.

Vinifikasjon

Druene er høstet for hånd i første halvdel av oktober. Gjæringen foregår langsomt i temperaturkontrollerte ståltanker. Maserasjonstiden er på én natt, som er nok til å trekke ut litt farge og de karakteristiske roséaromaene. Vinen stabiliseres så på naturlig vis på lav temperatur og tappes om våren.