Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

# Cantalupo Ghemme Collis Carellae 2013

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 13462301 | SAP-nr.: 9069173 | EPD-nr.: 9069173 | Pris: 529,90 inkl. mva



**SPONTANFERMENTERT**



**EIKELAGRET**

## FAKTA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Land** | Italia | **Druetype** | 100 % nebbiolo |
| **Distrikt** | Piemonte | **Alkohol** | 13,5 % |
| **Underdistrikt** | Ghemme | **Sukker** | < 3 g/l |
| **Passer til** | Lam og sau, Småvilt og fugl | **Syre** | 5.8 g/l |
| | | **Allergener** | Sulfitt |



**FRISKHET**



**FYLDE**



**TANNINER**

### Jordsmonn

Vinmarken Collis Carellae har mer stein og grus i jordsmonnsmiksen enn Collis Breclemae og vinmarken er langt bedre drenert.

### Bruksområde

Vin som krever kraftig mat. Server denne til italiensk inspirerte retter av storfekjøtt, gjerne med god fettmarmorering, kraftig garnityr og kanskje litt høvlet parmesan. Severingstemperatur ca 16-17 grader.

## Vinifikasjon

Druene avstilkes, gjæring og maserasjon på tank i 2-3 uker ved temperatur på maksimalt 28 grader. Vinen lagres og modnes videre på gamle eikebotte i ca. 30 mnd. Vinen tappes uten filtrering, men klares forsiktig.

## Karakteristikk

Dette er en typisk rødfruktpreget ghemme, slank og elegant med delikat rødfruktpreg og fine tanniner. Tett, kraftig og ung Nebbiolo med aromaer av treverk, humus, høstrøyk og lyse kirsebær. Flott fylde i munnen, fast i dag, med god lengde. Vin for yttligere lagring, best til mat i dag. Gi den gjerne noen timers dekanteringstid.