Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Coffele Castel Cerino Soave Classico 2025

Hvitvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4546901 | SAP-nr.: 9069945 | EPD-nr.: 164624 | Pris: 205,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Soave Classico
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk, Grønnsaker
Druetype	100 % garganega

Jordsmonn	Vulkansk basalt og kalkholdig leire.
Alkohol	12 %
Vinmark / lieu-dit	Castelcerino er et definert geografisk underområde (U.G.A) i Soave Classico med åssider dominert av enten basalt eller kalkholdig leire.
Sukker	3.8 g/l
Syre	5.0 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Koldtbord eller forretter som for eksempel en rødbetsalat eller ferske asparges, samt sjømat som fiskesuppe med laks, stekt ishavsrøye med smørsaus eller sjøkreps med blomkålpuré. Prøv den også til steinsoppravioli, mynterisotto med erter eller posjert kylling med urtesaus.

Karakteristikk

Lys gulgrønn. Elegant duft av steinfrukt, grønt eple og sitrus med innslag av blomst, grønn urt, nøtt og et hint av anis. Ren, klar og klassisk vin med fin tekstur, høy friskhet og en delikat aroma av friske grønne epler, anis og sitrus som munner ut i en lang og krisp avslutning med saltaktige toner og mineralitet.

Vinifikasjon

Økologisk drevet og sertifisert. Druene kommer kun fra veldrenerte åssider innenfor den definerte Castelcerinosonen opp til 500 m.o.h.. Kun spontanfermentert i ståltank på moderate temperaturer. Modnet på bunnfall i ståltank. Vinen fermenteres på maks 17 grader for å beholde druenes finesse og sjarm, og modnes deretter på maks 16 grader i små ståltanker. Vinen omstikkes én gang og er kun lett filtrert.