



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Isole e Olena Cepparello Magnum 2017

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 690705 | SAP-nr.: 9062062 | EPD-nr.: 9062062 | Pris: 1,646,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % sangiovese
Distrikt	Toscana	Alkohol	15 %
Underdistrikt	-	Sukker	2 g/l
Passer til	Storfe	Syre	4.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Utvalgte druer fra høyt beliggende vinmarker på ca 400 meter. Gamle stokker.

Bruksområde

Velegnet til kraftige kjøttretter av okse, lam og svinenakke med rustikt tilbehør, tåler mye fett.

Karakteristikk

Flott og elegant chianti med duft av sursøte kirsebær, moreller og fat på duft. Kraftig, syrlig og stram vin med stor konsentrasjon og lengde.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer, 100% avstilkede druer. Vinifikasjon i åpne trekar med maserasjon i 18-21 dager. Vinen oppbevares videre på franske eikefat, der ca 1/3 er nye i 18-22 mnd. Ingen filtrering eller klaring før tapping på flaske.