



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Le Piane Boca 2013

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 11346201 | SAP-nr.: 9063461 | EPD-nr.: 4265435 | Pris: 575,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Boca
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau

Druetype	85 % nebbiolo og 15 % vespolina
Alkohol	12,5 %
Sukker	1.6 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Noen dagers kaldmaserasjon før fermentering på ca 30°C i ca. to uker. 48 mnd. lagring i slavonske fat, 6 mnd. flaskemodning før salg.

Bruksområde

Vin som krever kraftig mat. Server denne til italiensk inspirerte retter av storfekjøtt, gjerne med god fettmarmorering, kraftig garnityr og høvlet parmesan. Egner seg også til lam, viltkjøtt og sopp. Serveringstemperatur ca 16-17 grader.

Karakteristikk

Delikat nordpiemonteser med preg av skogsbær, sursøte kirsebær, lær og fuktig skogbunn på duft. Fyldig, men transparent, fast og syrlig vin med god konsentrasjon og lengde og fast, mineral avslutning på smakskurven. Flott, langlivet matvin.