



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Talenti Rosso di Montalcino 2021

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 4504201 | SAP-nr.: 9033248 | EPD-nr.: 148445 | Pris: 279,90 inkl. mva



EIKELAGRET

## FAKTA

|               |                                  |            |                |
|---------------|----------------------------------|------------|----------------|
| Land          | Italia                           | Druetype   | 100 % brunello |
| Distrikt      | Toscana                          | Alkohol    | 14,5 %         |
| Underdistrikt | Rosso di Montalcino              | Sukker     | 0.5 g/l        |
| Passer til    | Lam og sau, Småvilt og fugl, Ost | Allergener | Sulfitt        |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



## Karakteristikk

Lys og frisk rosso med aromaer av kirsebær og moreller og en anelse fat. Rik, syrlig og frisk vin med solid munnfølelse og faste tanniner.

## Bruksområde

God til kylling, kalv og lam, gjerne servert med sjysauser, urter og sopp. Tåler godt fettmarmorerte stekningsdeler. Serveringstemperatur ca. 16°C.

## Vinifikasjon

Gjæring ved 24-26 grader på ståltank i 20-25 dager. Lagres og modnes videre i en miks av ståltank, franske eikefat Tonneau og delvis på slavonske eikefat (8 mnd.). Tappes på flaske etter 4 måneder.