



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Conterno Fantino Langhe Nebbiolo Ginestrino 2023

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4848801 | SAP-nr.: 9025453 | EPD-nr.: 1322718 | Pris: 379,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Antall hektar	5.0
Underdistrikt	Langhe	Sukker	2 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.6 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	Årstall plantet	1998-2007
Jordsmonn	Leire.	Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Ginestrino fremstår som en tradisjonelt fremstilt Nebbiolobasert vin med duft av sylrlige kirsebærkjerper, tørkede roseblader og andre tørkede plantedeler samt undervegetasjon og sylrlig trevirke. I munnen har vinen betydelig fruktsødme, matchende sylrlighet og modne og samtidig faste tanniner.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd og gjennomgår fermentering / maserasjon ved ca. 28 grader, totalt tar dette 10-14 dager avhengig av årgangens karakter og kvalitet. Vinen overføres til ett år gamle eikefat av typen barriques og får et opphold på ca. 10 mnd. i eik. Deretter tappes vinen på flaske etter lett filtrering.

Bruksområde

Vinen er et utmerket valg til høstens eksesser i kraftige kjøttretter, den fungerer flott til vilt, lam så vel som okse og svin av fetere stykkdeler. Den vil også smake godt til et stykke parmesan og også til andre harde italienske oster. Vinen kan med fordel dekanteres et par timer i bred karaffel før konsum og bør avgjort drikkes fra glass med stor og åpen kolbe.