



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ronco delle Betulle Colli Orientali Friulano 2021

Hvitvin | Friuli-Venezia Giulia, Italia | VP-nr.: 7331001 | SAP-nr.: 9051595 | EPD-nr.: 4766523 | Pris: 278,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14 %
Distrikt	Friuli-Venezia Giulia	Antall hektar	2.0
Underdistrikt	Friuli Colli Orientali	Sukker	1.2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk	Syre	4.8 g/l
Druetype	100 % friulano (tai)	Årstall plantet	1970, 1987 og 1991
Jordsmonn	Mergel.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Matches med hell til for eksempel skalldyr, San Daniele-skinke, fiskesuppe med laks, kylling med aspargesrisotto eller ørret med ostegratinerte poteter. Vinen fungerer også supert som aperitiff.

Opprinnelse

Ingen bruk av syntetiske kjemikalier, alt blir gjort for hånd slik at avlingene kan holdes lave. Sunne og veldig modne druer. Plantetetthet på 4500 stokker per hektar. De bindes opp i "doppio capovolto" (tradisjonell cappuccina), og gir en avkastning på 70 hl/ha.

Karakteristikk

Sitrongul med grønnskjær. Ung, ren og intens duft av stikkelsbær, flint, røyk og anis med florale og urtepregede toner. En fyldig, frisk og konsentrert vin med en saftig smak av ferske epler, moden fersken og sitrus som rundes av i en lang, eplepreget og mineralsk finish.

Vinifikasjon

Maserasjon varierer fra 16 timer til 5 dager. Avstilkede druer spontanfermenteres i ståltank på ca. 20 grader. Omlag 2 mnd. fermentering. Ståltank. Malolaktisk gjæring. Druene høstes for hånd i små esker og avstilkes før de gjennomgår kaldmaserasjon i 16 timer med skall og steiner. Mosten fermenteres på 16 grader, og modnes i ståltank med bunnfallet i syv måneder før den filtreres lett og tappes på flaske.