



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Coffele Alzari Soave Classico 2023

Hvitvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 17501201 | SAP-nr.: 9062066 | EPD-nr.: 9062066 | Pris: 315,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	13 %
Distrikt	Veneto	Vinmark / lieu-dit	Alzari Alti - fra øverste og nederste parsell i Castel-Cerino vinmarken 150 moh
Underdistrikt	Soave Classico	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.8 g/l
Druetype	100 % garganega	Årstall plantet	1988
Jordsmonn	Granitt, sand og leire	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys gyllen. Aroma av krydder, fersken og sitrus. God dybde, fersken, sitrus, nøtter, lang ettersmak, litt kremet tekstur.

Vinifikasjon

Økologisk vitikultur, pløyer mellom annenhver rad og beskjærer plantene med månesyklusene. Manuell høsting i små kasser, hele klaser, 60% av druene går rett til skånsom pressing og fermentering, 40 % av druene tørkes i 40 dager før pressing, dette for å konsentrere smak og sukker. Temperaturkontrollert gjæring i både fat og ståltank. Et spesielt uttrykk for Soave å være, overføres til 1500L fat hvor den ligger i 10-12 måneder før tapning,