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
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Soave Classico
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	100 % garganega
Jordsmonn	Granitt, sand og leire

Alkohol	13 %
Vinmark / lieu-dit	Alzari Alti - fra øverste og nederste parsell i Castel-Cerino vinmarken 150 moh
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.8 g/l
Årstall plantet	1988
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,