Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Coffele Ca'Visco Soave Classico 2024

Hvitvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4539601 | SAP-nr.: 9033956 | EPD-nr.: 164632 | Pris: 299,00 inkl. mva

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT



FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Soave Classico
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt

Druetype	75 % garganega og 25 % trebbiano
Alkohol	12,5 %
Sukker	2.75 g/l
Syre	5.2 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Antipasti som terriner, pateer, pølser og skinker, forretter som salater og vitello tonnato, samt sjømat som tunfisksashimi, lettgrillet sjøkreps, smørstekt torsk med sommergrønnsaker eller fritert blekksprut med chilimajones. I tillegg er vinen en perfekt match til delikate pastaretter med blåskjell og tomater, langtidskokte kyllinggryter eller ovnsbakt hel kanin.

Karakteristikk

Intens og funklende lys strågul farge med grønnskjær. Ung, frisk og aromatisk duft av gule epler, hvit fersken, melon, lime, sitron, mandarin, stikkelsbær, ananas, hylleblomst, ferske mandler, gress og anis med et hint av vanilje og ull – alt utspilt på et bakteppe av kalkmineraler. En ren, elegant og sjarmerende vin med en livlig og energisk friskhet som er vinens ryggrad sammen med en myk, rund og delikat munnfølelse og en kjølig, nyansert og rik smak av grønne epler, pære, pasjonsfrukt, rosa grapefrukt, kamille og mynte med et hint av pepper som munner ut i en lang, krisp og spenstig ettersmak med en lett mandelbitterhet og toner av brødbakst og mineraler.

Vinifikasjon

Vinen kommer fra nøye utvalgte parseller i den høyest beliggende vinmarken i hele Soave Classico, og består av to typer jordsmonn - kalkholdig i sør, hvor garganega-druene (75 prosent) dyrkes, og basaltholdig i nord, hvor vi finner trebbiano di soave-druene (25 prosent). Vinmarken pløyes med hest og er økologisk dyrket (sertifisert siden 2014). Trebbianodruene høstes i begynnelsen av september, mens garganegadruene høstes i flere omganger i oktober (slik at alle druene er perfekt modne når de plukkes). Det brukes kun små kasser som tar maks 20 kilo, noe som sørger for at alle druene er i perfekt stand når de ankommer kjelleren. De to druetypene fermenteres hver for seg med en temperatur på maks 17 grader for å beholde druenes umiddelbare finesse og sjarm, og modnes deretter i rundt fem måneder på bunnfallet på maks 16 grader i små ståltanker. Vinen omstikkes kun én gang, er kun lett filtrert og får til slutt en måned med flaskelagring.