



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

## Il Mimo Magnum 2021

Rosévin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 14237005 | SAP-nr.: 9076158 | EPD-nr.: 4809190 | Pris: 398,70 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

### FAKTA

|               |                            |                                                                             |         |
|---------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Land          | Italia                     | Alkohol                                                                     | 13 %    |
| Distrikt      | Piemonte                   | Vinmark / lieu-diDruene kommer fra vinmarkene Bre-clema, Carella og Valera. |         |
| Underdistrikt | Colline Novaresi           |                                                                             |         |
| Passer til    | Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt |                                                                             |         |
| Druetype      | 100 % nebbiolo             | Sukker                                                                      | 3.5 g/l |
|               |                            | Syre                                                                        | 6.5 g/l |
|               |                            | Allergener                                                                  | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME

### Jordsmonn

Vinmarkene ligger på en grusholdig og mineralrik moreneås 280-310 meter over havet.

### Bruksområde

Passer godt til enkle retter av hvit fisk, lyst kjøtt, salater, pasta, pizza med litt salt eller krydret smak og friske bær, eller ganske enkelt helt alene.

## Karakteristikk

Intens bærpreget rosé med en fersk duft av moreller, jordbær, rips og bringebær. Fruktig og floral vin i munnen med god konsentrasjon og flott balanserende syrestruktur. Fin, fast tørrhet i avslutningen.

## Opprinnelse

Navnet på vinen kommer fra en gammel romersk mimemaske som ble funnet ved foten av Ghemme-åsen, i nærheten av vinmarkene hvor druene til vinen kommer fra. Det var et svært sjeldent funn med stor betydning for Ghemme, særlig siden teateret var hellig for vinguden Bacchus.

## Vinifikasjon

Druene er høstet for hånd i første halvdel av oktober. Gjæringen foregår langsomt i temperaturkontrollerte ståltanker. Maserasjonstiden er på én natt, som er nok til å trekke ut litt farge og de karakteristiske roséaromaene. Vinen stabiliseres på naturlig vis på lav temperatur og tappes om våren.