



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

A Mano Greco/Fiano 2022

Hvitvin | Puglia, Italia | VP-nr.: 15521301 | SAP-nr.: 9077070 | EPD-nr.: 9077070 | Pris: 225,00 inkl. mva



VEGANSK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Puglia
Underdistrikt	-

Passer til Aperitiff/avec, Skalldyr,
Fisk

Druetype	75 % fiano og 25 % greco
Alkohol	12,5 %
Sukker	4.8 g/l
Syre	5.6 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gul. Toner av aprikos, pasjonsfrukt, lime og appelsinblomst. Fylldig, med en lett syre i avslutningen.

Vinifikasjon

Druene ble presset skånsomt, og gjæringen fant sted i temperaturkontrollerte harpikskledde betongtanker i 10 uker. En liten del av fiano-druene ble tørket frem til slutten av oktober, hvorpå de ble presset og tilsatt resten av vinen helt på slutten av gjæringen.