



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Specogna Pinot Grigio 2021

Hvitvin | Friuli-Venezia Giulia, Italia | VP-nr.: 16837801 | SAP-nr.: 9076542 | EPD-nr.: 9076542 | Pris: 259,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % pinot grigio
Distrikt	Friuli-Venezia Giulia	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Friuli Colli Orientali	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitif/avec, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.3 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys rosa. Aroma av eple, pære og hylleblomst. Kremet med fruktig tone.

Vinifikasjon

Druene knuses og avkjøles umiddelbart til 7-8 grader. Kaldmaserasjon i 48 timer før gjæring med skall og steiner i seks dager i rustfrie ståltanker. 80 % av vinen er modnet i tanker, med omrøring av bunnfallet hver 20. dag, mens 20 % er modnet i 1500 liter store eikefat med omrøring av bunnfallet hver 10. dag. Etter åtte måneder blendes de to delene og tappes på flaske.