



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fossacolle Rosso di Montalcino 2023

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 14713501 | SAP-nr.: 9076439 | EPD-nr.: 9076439 | Pris: 335,00 inkl. mva



VEGANSK

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % sangiovese
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Rosso di Montalcino	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lam og sau	Syre	5.4 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp rubinrød. Fruktig med preg av mørke bær og kirsebær. Frisk og middels fyldig med god balanse og fruktighet.

Vinifikasjon

Mosten gjennomgår en prefermentering på lave temperaturer i ståltanker, og ellers vinifiseres den på samme måte som brunello-vinene: temperaturkontrollert gjæring med hyppige overpumpinger, punch-dowss og délestages for å få best mulig ekstraksjon og en lagringsdyktig vin. Etter den malolaktiske gjæringen modnes vinen i eikefat, hvor den avrundes og utvikler kompleksitet. Vinen tappes etter en naturlig klaring i betongkar.