



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fossacolle Brunello di Montalcino Riserva 2015

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 15295101 | SAP-nr.: 9076444 | EPD-nr.: 9076444 | Pris: 955,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Toscana	Sukker	< 3 g/l
Underdistrikt	Brunello di Montalcino	Syre	5.6 g/l
Passer til	Storfe	Årstall plantet	1984
Druetype	100 % brunello	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp brunrød. Modne mørke bær, innslag av tørket frukt, te og urter. Fyldig og fast med preg av røde og mørke bær, trekrydder, fat og urter.

Opprinnelse

Laget av Fossacolles beste druer.

Vinifikasjon

Druene plukkes og selekteres for hånd i små kasser, og presses skånsomt. Det gjøres en kald prefermentering, og vinen gjæres med lang skallmaserasjon med hyppig overpumping og délestage. Målet er best mulig ekstraksjon for å oppnå en vin med harmonisk tekstur og stor kompleksitet. Etter den malolaktiske gjæringen modnes vinen i nøye utvalgte franske eikefat i to år, etterfulgt av ett år i betongkar. Vinen klares på naturlig vis og tappes uten filtrering, hvorpå den får lang flaskelagring før den slippes på markedet.