



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ronco delle Betulle Rosazzo 2015

Hvitvin | Friuli-Venezia Giulia, Italia | VP-nr.: 7797901 | SAP-nr.: 9052980 | EPD-nr.: 4827986 | Pris: 389,10 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14 %
Distrikt	Friuli-Venezia Giulia	Antall hektar	0.5
Underdistrikt	Rosazzo	Sukker	5.7 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.2 g/l
Druetype	60 % friulano (tai), 20 % chardonnay og 20 % sauvignon blanc	Årstall plantet	1970, 1987 og 2005
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Lys strågul farge med gode og intense dufter av flint, sitrus, blomster og urter. Lett mineralsk og saftig på smak med en sødmefull frukt og krydret, lang utgang.

Bruksområde

En utmerket vin til salater, ulike oster, fisk og skalldyr. Også til risotto, ravioli, timbaler eller frityrstekte småretter av potet passer denne fint. Serveringstemperatur: 14°C.

Jordsmonn

Den unike sammensetningen av mergel, kalkstein, sand og leire er rik på mineralsalter og verdifulle næringsstoffer. Dette bidrar til høy kvalitet, friskhet og eleganse på det ferdige produktet.

Vinifikasjon

Maserasjon i maks 16 timer. Avstilkede druer spontanfermenteres i ståltank og eikefat på ca. 20 grader. Omlag 2 mnd. fermentering. Tocai friulano i eikefat ca. 12 mnd., Chardonnay og Sauvignon i ståltank. Malolaktisk gjæring.

Opprinnelse

Ingen bruk av syntetiske kjemikalier, alt blir gjort for hånd slik at avlingene kan holdes lave. Sunne og veldig modne druer. Blandingen av ulike vinstokker ble plantet mellom 1970 og 2005, i et variert ponca-jordsmonn som kan dateres 50 millioner år tilbake i tid. Alt vinmarksarbeid gjøres for hånd.