



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Malvirà Roero Arneis S.S. Trinità 2023

Hvitvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 3316101 | SAP-nr.: 9039090 | EPD-nr.: 136515 | Pris: 299,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Kalkholdig leire og sand.
Distrikt	Piemonte	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Roero	Sukker	2 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Ost	Syre	5.5 g/l
Druetype	100 % arneis	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Tiltalende aroma i retning av melon, fersken og mandel, pent pakket inn i forsiktig eikebruk. I munnen er vinen rund og medium fyldig, god syre gjør at den virker frisk og spenstig.

Bruksområde

En vin som passer til mange slags retter av fisk og skalldyr, takler blant annet retter med krydder, salater og lignende, som ellers kan være vanskelig med hvitvin. Også utmerket til retter av kylling, svin og kalv. En meget anvendelig matvin.

Vinifikasjon

Trinità er en syd-sydøstvendt vinmark. Den er beplantet med nebbiolo i de øvre delene og arneis i de lavere. Navnet kommer fra en liten kirke på toppen av vinmarken. Kun håndplukkede druer. 80% av vinen gjæres på 15-18 grader i temperaturkontrollerte ståltanker, mens 20% lagres på barriques i 6 måneder. Vinen blandes og tappes på flaske den påfølgende forsommeren.