



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Saladini Pilastri Offida Pecorino 2022

Hvitvin | Marche, Italia | VP-nr.: 10300301 | SAP-nr.: 9057641 | EPD-nr.: 9057641 | Pris: 229,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % pecorino
Distrikt	Marche	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Offida	Sukker	1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Grusholdig jordsmonn fra elveavleiringer.

Bruksområde

Perfekt til delikate oster og retter med fisk eller kylling.

Karakteristikk

Vinen har en strågul farge, og dufter av sitrus og steinfrukt. En egenartet og strukturert vin med en unik mineralitet og en frisk og saftig smak av tropisk frukt.

Vinifikasjon

Druene kommer fra totalt fire hektar med vinmarker i Spinetoli og Monteprandone i regionen Ascoli, hvor også pecorino-druen kommer fra opprinnelig. Her storrives den i et friskt klima med stor temperaturvariasjon mellom dag og natt, plantet i vinmarker som ligger midt på åssidene (rundt 150 meter over havet). Vinmarkene er øst- og nordøstvendt. Pecorino-druen modner tidlig, og innhøstingen skjer i midten av september. Vinen gjennomgår klassisk hvitvinsvinifikasjon med débourage, og gjæres i ståltanker i 20 dager med en fermenteringstemperatur på 15 grader.