Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Coffele Soave BiB 2021

Hvitvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 7628806 | SAP-nr.: 9052733 | EPD-nr.: 4805693 | Pris: 400,00 inkl. mva

ØKOLOGISK **SPONTANFERMENTERT** **KLIMASMART EMBALLASJE**



FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % garganega
Distrikt	Veneto	**Alkohol**	11,5 %
Underdistrikt	Soave	**Sukker**	2.2 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Bruksområde

Sommermat som antipasti med spekeskinke og pølser, caprese eller carpaccio, for ikke å glemme sjømat som østers naturell, fish & chips eller sushi, samt lettere pastaretter eller grønnsaksrisottoer.

Karakteristikk

Lys strågul farge med grønnskjær. Mild og fersk duft av gule epler, nektariner, lime, melon, kirsebærblomster, mandler og mineraler. Ung, ren og leskende med livlig friskhet og en fersk og delikat aroma av fersken og moden sitrusfrukt som avsluttes i en lett, forfriskende og eplepreget finish med et fint lite bitt.

Vinifikasjon

Druene kommer utelukkende fra den nordligste delen av Soave Classico, med vinmarker som ligger på en høyde på opptil 400 meter over havet. De eldste vinstokkene er bundet opp i det tradisjonelle pergola veronese-systemet. Druene plukkes for hånd i flere omganger i oktober, slik at alle druene er perfekt modne når de høstes. Det brukes kun små kasser som tar maks 20 kilo, slik at alle druene er i perfekt stand når de ankommer kjelleren. Vinen fermenteres på maks 17 grader for å beholde druenes finesse og sjarm, og modnes deretter på maks 16 grader i små ståltanker. Vinen omstikkes én gang og er kun lett filtrert.