



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Malvirà Roero Riserva S.S. Trinità 2015

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 5106801 | SAP-nr.: 9009961 | EPD-nr.: 1736636 | Pris: 534,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Roero	Sukker	2 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Noe utviklet rødfarge med duft av tørkede roseblader, anis, treverk og noe tjære, god sødme i munnen med fint matchende syrlighet og faste tanniner.

Bruksområde

Dette er vin som krever kraftig mat. Server denne til italienskinspirerte retter av storfekjøtt, med litt kraftig garnityr og kanskje litt høvlet parmesan. Serveringstemperatur ca 16°C.

Vinifikasjon

Fermentasjon på 30-32 grader, total maserasjonstid ca to uker, og lagring på fransk eik (450 l 600l) i 16-20 mnd. Ca. 24 mnd etter innhøstning blir vinen tappet på flaske, for videre lagring i ett år hos produsenten før salg.