



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Saladini Pilastrì Bonaria Offida Passerina 2022

Hvitvin | Marche, Italia | VP-nr.: 16653101 | SAP-nr.: 9084556 | EPD-nr.: 5373642 | Pris: 229,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	13 %
Distrikt	Marche	Vinmark / lieu-dit	Sørvendte skråninger i Spinetoli og Montepandone.
Underdistrikt	Offida	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Ost, Grønnsaker	Syre	6.0 g/l
Druetype	100 % passerina	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Grusholdig jordsmonn fra elveavleiringer.

Bruksområde

Perfekt til forretter og lette retter med hvit fisk, samt selvfølgelig pizza, risotto og milde oster.

Karakteristikk

Vinen har en lys strågul farge og en kompleks og aromatisk duft av gule og grønne epler, lime, basilikum, hvite blomster og et hint av flintmineralitet. En svært smaksrik, frisk og fruktig vin med middels fylde.

Vinifikasjon

Druene kommer fra totalt fem hektar med økologisk sertifiserte vinmarker i Spinetoli og Monteprandone i regionen Ascoli. Her storrives passerinadruen i et friskt klima med stor temperaturvariasjon mellom dag og natt, plantet i vinmarker som ligger rundt 120 meter over havet. Vinmarkene er sørøstvendt. Druene høstes i begynnelsen av oktober og gjennomgår klassisk hvitvinsvinifikasjon med débouillage, hvorpå mosten gjæres i ståltanker i 25 dager med en fermenteringstemperatur på 15 grader.