Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Le Piane Maggiorina 2022

Rødvin | -, Italia | VP-nr.: 16512201 | SAP-nr.: 9087578 | EPD-nr.: 4265443 | Pris: 250,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	-
Underdistrikt	-
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau

Druetype	40 % croatina, 40 % nebbiolo, 15 % uva rara og 5 % vespolina
Alkohol	13,5 %
Sukker	1.5 g/l
Syre	5.6 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

En flott vin til italienske skinker og pølser, lam eller lyst kjøtt som fugl og kalv i smaksrike komposisjoner.

Karakteristikk

Frisk, saftig og lekker på duft, med preg av røde bær, og innslag av urter, mineraler og knust pepper. Syrefrisk og mineralsk på smak, med flott kjølig frukt, fine faste tanniner og bra lengde. Elegant og leken på samme tid.

Vinifikasjon

Gamle, høytliggende beplantninger (400-450 moh.) der druesortene til dels vokser blandet i vinmarkene, og dyrket i gammeldags maggiorina-oppbinding. Svært lave utbytter og kun manuelt arbeid. 40% Nebbiolo, 40% Croatina, 5% Vespolina, 15% av 9 andre lokale druesorter, blant annet hvite. Rundt 5 dager skallkontakt. Gjæring og lagring i ståltank.