Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Langhe Bianco 2023

Hvitvin | Piemonte, Italia | SAP-nr.: 9089651 | EPD-nr.: 9089651 | Pris: 235,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Langhe
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	60 % favorita og 40 % riesling
Jordsmonn	Kalkholdig leire.

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Vantou
Antall hektar	4.0
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.6 g/l
Årstall plantet	1960
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Guyot for alle vinmarker. Ingen bruk av ugressmiddel eller kunstig gjødsel.

Karakteristikk

Kraftig Nebbiolobasert vin preget av tørkede roser, anis, tre og tjære på duft. Fyldig og fast vin med stor sødme og lang ettersmak. Tanninene er fremdeles litt røffe, disse vil integreres med tiden.

Bruksområde

Dette er vin som krever kraftig tilbehør. Prøv til rødt kjøtt som lam eller okse, gjerne stykkdeler med god fettmarmorering, men også vilt kan være en spennende kombinasjon. Serveringstemperaturen bør ligge på ca. 17°C.

Vinifikasjon

Eikefat - 24 mnd. Malolaktisk gjæring. Håndplukkede druer, varm vinifikasjon i 15-18 dager på 30-32 grader i ståltank, masserasjonstid på i alt ca. én uke. Vinen overføres til eikefat, der ca. 50% er nye, noen små og noen store.