



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barbera d'Alba Bricco del Cuculo 2020

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17486701 | SAP-nr.: 9089519 | EPD-nr.: 9089519 | Pris: 425,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % barbera
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Barbera d'Alba	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Mørk rubinrød farge. Intens nese av krydder, røde frukter, lær og blomster, med hint av mineraler og lakris. Utmerket struktur med rik friskhet. Den vil forbedres med aldring.

Opprinnelse

Bricco del Cuculo-vinmarken (270 moh.) ligger i Barbaresco-området. Vinmarken ligger på toppen av en høyde, i Faset-regionen; skråningene vender mot øst, sør og vest, og den kalkholdige, hvite jorda dekker et område på 0,43 hektar, alt plantet med Barbera-vinstokker i 1950.

Bruksområde

Vinen passer godt til kjøttretter som grillet oksekjøtt, lam og vilt, og fungerer også fint med pastaretter med fyldige sauser, ovnsbakte grønnsaker og risotto. På grunn av dens friske syre og fruktighet, kan den også kombineres med faste, modne oster som Parmigiano-Reggiano. En allsidig vin som også kan nytes alene.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd, hvor kun de beste druene blir plukket og lagt i 20 kilos kurver; høstet 23. september 2020. 14 dager maserasjon i ståltanker, med regelmessig pigeage (nedpressing av skallet). Modnet 13 måneder i store slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker før den ble tappet på flaske. Vinen ble tappet på flaske 19. mai 2022, uten klaring eller filtrering.