



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barolo 2020

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17486601 | SAP-nr.: 9089530 | EPD-nr.: 9089530 | Pris: 599,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Syre	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Klar granatrød farge. En kompleks og varm blanding av urter, bjørnebær, mynte, søt lakris og modne frukter. Fyldig og smaksrik med fine tanniner og en lang og smakfull avslutning.

Bruksområde

Vinen passer godt til kraftige retter som langtidskokt lam eller grillet storfe. Den er også et godt valg til rike pastaretter og risottoer med sopp eller trøfler. Vinen kan kombineres med faste, modne oster. Fungerer generelt sett utmerket til retter som krever en vin med god struktur og kompleksitet.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd, hvor kun de beste druene blir plukket og lagt i 20 kilos kurver. Høstet 1. oktober 2020. Maserasjonen i ståltanker varte i 14 dager, med daglig pigeage (nedpressing av skallet). Vinen modnet i 30 måneder i store slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker, etterfulgt av 9 måneder på flaske.

Opprinnelse

Denne vinen er laget på et utvalg av Nebbiolo-druer dyrket i Boscatto, Campasso og Rodasca-vin-markene, alle lokalisert i landsbyen Verduno. Den hvite jorda er hovedsakelig kalkholdig leire, kjent som "Marne di Sant'Agata" (30 % sand - 55 % leire - 15 % kalkstein). Fra denne typen jord får man svært elegante og aromatiske viner, med stort potensiale for lagring.