



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barolo Monvigliero Riserva 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 18395901 | SAP-nr.: 9089523 | EPD-nr.: 9089523 | Pris: 1,199,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe	Syre	5.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

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

Bruksområde

Dette er en kraftig og kompleks vin som passer utmerket til viltretter som hjort og villsvin, samt langtidskokte kjøttretter som oksehaleragu og lammeskank. Den harmonerer også godt med trøffelbaserte retter og modne oster, der vinens faste tanniner og dype fruktighet utfyller de rike smakene.

Opprinnelse

Monvigliero-vinmarken ligger i kommunen Verduno, på 280 moh., plantet i 1967. Det totale arealet plantet med vinranker - alle av Nebbiolo-varianten - er 0,3 hektar. Vinmarken ligger mot toppen av en høyde, vendt mot sør, på hvit jord bestående av kalkholdig leire, kjent som "Marne di Sant'Agata" (30 % sand - 55 % leire - 15 % kalkstein). Fra denne typen jord får vi elegante, aromatiske viner med stort potensiale for lagring.

Vinifikasjon

Druene ble høstet for hånd den 21. september 2017, med nøye sortering. Maserasjonen i "tino" (åpen topp, trekar) i 66 dager, med daglig pigeage (nedpressing av skallet), og på slutten av gjæringen ble den tradisjonelle "submerged cap"-teknikken benyttet (druemosten holdes nede under væskenivået ved hjelp av et lokk eller rist, hvilket gjør at druene og skallet forblir i kontakt med vinen). Vinen ble lagret i 32 måneder på eikefat og 1 måned i ståltank, etterfulgt av 30 måneder på flaske.