



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barbaresco 2021

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17486401 | SAP-nr.: 9089520 | EPD-nr.: 9089520 | Pris: 589,00 inkl. mva

FAKTA

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



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp rød. Aroma av plomme og moreller. Fyldig og balansert med god balanse. Moreller og krydder.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd, hvor kun de beste druene blir plukket og lagt i 20 kilos kurver. Høstet 1. oktober 2021. Maserasjonen i ståltanker varte i 28 dager, med regelmessig pigeage (nedpressing av skallet). Vinen modnet 18 måneder i store slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker, etterfulgt av 8 måneder på flaske.

Bruksområde

Denne elegante og komplekse barbarescoen passer utmerket til et bredt utvalg av retter. Vinen går særlig godt med rike kjøttretter som lam, andebryst, og oksefilet, spesielt når de er tilberedt med urter og kraftige sauser. Den er også et flott valg til retter med sopp, som trøffelrisotto eller sopp-pasta, hvor vinens jordlige toner komplementerer soppens smaker.

Opprinnelse

Vinen er laget av et utvalg Nebbiolo-druer dyrket i flere av eiendommens vinmarker i Barbaresco-området (Rabajà, Rabajà-bas, Faset og Ronchi). Jordsmonnet består av hvit jord med et høyt innhold av kalkstein, kjent som "Marne di Sant'Agata" (30 % sand - 55 % leire - 15 % kalk). Fra denne typen jord får man svært elegante og aromatiske viner, med stort potensiale for lagring.