



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barbaresco Rabajà Magnum 2019

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17486305 | SAP-nr.: 9089516 | EPD-nr.: 9089516 | Pris: 1,849,00 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

Tett granatrød farge. Åpner med rene noter av moden bringebær, med mineralske, urteaktige og barlind-toner. Solid struktur med kraftige tanniner og en lang, solid avslutning.

Bruksområde

Dette er en elegant og aromatisk vin med solid struktur, som gjør den til et ideelt valg for retter som grillet storfekjøtt, andebryst og vilt, spesielt når de serveres med urter og kraftige sauser. Vinen harmonerer også godt med sopprisotto og trøffelbaserte retter, der dens mineralitet og tanniner gir en fin balanse. En allsidig vin som også passer godt til modne oster.

Opprinnelse

Rabajà-vinmarken (300 moh.), vendt mot sørvest, ligger i kommunen Barbaresco. Det totale arealet er 1,23 hektar, alt plantet med på nebbiolo. Jordsmonnet består av hvit jord med et høyt innhold av 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.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd, hvor kun de beste druene blir plukket og lagt i 20 kilos kurver. Høstet 4. oktober 2019. Maserasjonen i "tino" (åpen topp, trekar) varte i 60 dager, ved bruk av den tradisjonelle "submerged cap"-teknikken (druemosten holdes nede under væskenivået ved hjelp av et lokk eller rist, hvilket gjør at druene og skallet forblir i kontakt med vinen). Vinen modnet i 20 måneder i store østerrikske og slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker, etterfulgt av 14 måneder på flaske.