



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barolo Massara Magnum 2016

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 17486505 | SAP-nr.: 9089529 | EPD-nr.: 9089529 | Pris: 1,959,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Syre	5.9 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 faste tanniner og en lang, smakfull avslutning.

Opprinnelse

Massara-vinmarken vender mot sørøst og ligger på 280 moh. i landsbyen Verduno. Det totale arealet er 1,22 hektar, alt plantet på nebbiolo. Den hvite jorden 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.

Bruksområde

Med sin komplekse smaksprofil og faste tanniner, passer denne vinen godt til braiserte kjøttretter som oksekjake eller lammeskank, der vinens struktur kan stå imot den rike sausen og mørheten i kjøttet. Denne vinen harmonerer også fint med grillede grønnsaker, spesielt de med jordlige smaker som rødbeter og sopp, samt fuglevilt som due eller and, der vinens fruktighet og syre gir en balansert kontrast. Den er også et utmerket valg til retter med rødt kjøtt.

Vinifikasjon

Druene ble høstet for hånd den 11. oktober 2016, med nøye sortering av de beste druene og plassert i 20 kilos kurver. Maserasjonen i "tino" (åpen topp, trekar) varte i 61 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 ble lagret i 33 måneder i store slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker, etterfulgt av 17 måneder på flaske.