



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barolo Massara 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 20318301 | SAP-nr.: 9089528 | EPD-nr.: 9089528 | Pris: 799,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Syre	5.6 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.

Bruksområde

Dette er en vin med kompleksitet og dybde, som gjør den til et utmerket valg for retter som langtidskokt lam, braisererte short ribs, og storfekjøtt servert med rike, smakfulle sauser. Den passer også godt til soppbaserte retter, som risotto med porcini eller trøffel, hvor vinens aromatiske profil komplementerer soppens jordlige toner.

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.

Vinifikasjon

Druene ble høstet for hånd den 6. oktober 2018, 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 31 måneder i store østerrikske og slavonske eikefat og 1 måned i ståltanker, etterfulgt av 18 måneder på flaske.