



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castello di Verduno Barolo Monvigliero 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 20318401 | SAP-nr.: 9089525 | EPD-nr.: 9089525 | Pris: 989,90 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, Storvilt	Syre	5.9 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 elegant og kompleks vin som passer godt til grillet storfekjøtt, viltretter som hjort og villsvin, og langtidskokte lammeretter. Vinens faste tanniner og fruktige karakter gjør den også til et godt valg for soppbaserte retter som risotto med porcini eller trøffel. Den kan også nytes sammen med modne, harde oster.

Opprinnelse

Monvigliero-vinmarken ligger i kommunen Verduno, på 280 moh. Det totale arealet plantet med vinranker - alle på nebbiolo - 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 man elegante, aromatiske viner med godt lagringspotensial.

Vinifikasjon

Druene ble høstet for hånd den 6. oktober 2018, med nøye sortering. Maserasjonen i "tino" (åpen topp, trekar) varte i 60 dager, med regelmessig pigeage (nedpressing av skallet). Ved slutten av gjæringen ble den tradisjonelle "submerged cap"-teknikken brukt (druemosten holdes nede under væsknivået ved hjelp av et lokk eller rist, hvilket gjør at druene og skallet forblir i kontakt med vinen). Vinen ble lagret i 29 måneder i eikefat og 1 måned i ståltank, etterfulgt av 19 måneder på flaske.