



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Barolo Albe 2019

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 19139801 | SAP-nr.: 9093381 | EPD-nr.: 1193796 | Pris: 449,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	0.4 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Storrilt	Syre	5.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Velegnet til kjøttretter av kalv, okse, lam og spesielt vilt. Svært velegnet sammen med skogsopp, braiserte kjøttretter og parmesan. Serveringstemperatur: 16-18 grader C.

Karakteristikk

Forholdsvis ung og fruktig barolo med duft av kirsebær, lær og anis. God fruktighet i munnen, delikat og slank barolo med flott eleganse og fast, stram og tørr finish. Den tidligstdrikkende baroloen fra Vajra.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. 80 % avstilkes før vinen gjærer på store eikefat av slovensk eik. Vinen omstikkes og lagres deretter i to år på en blanding av tradisjonelle botte og nye barriques. Vinen tappes normalt uten filtrering og lagres i minst seks måneder før salg. Vinen har ca. 2 ukers maserasjonstid ved maks 30°C.