



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Barolo Albe 2021

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 19777601 | SAP-nr.: 9093541 | EPD-nr.: 9093541 | Pris: 459,00 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

| | | | |
|---------------|--|------------|----------------|
| Land | Italia | Druetype | 100 % nebbiolo |
| Distrikt | Piemonte | Alkohol | 14,5 % |
| Underdistrikt | Barolo | Sukker | 0.4 g/l |
| Passer til | Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl | 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.