



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Dolcetto d'Alba Coste e Fossati 2023

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4517501 | SAP-nr.: 9096933 | EPD-nr.: 969204 | Pris: 339,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % dolcetto
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Dolcetto d'Alba	Sukker	1 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Lam og sau	Syre	5.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Passer godt til retter av lyst kjøtt, pasta og fiskeretter i smaksrike tilberedninger. Vinen er uovertruffen til italiensk spekemat, spekepølser og lignende.

Vinifikasjon

Avstilkede druer gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker ved ca. 27-28°C, maserasjonstiden er 10-12 dager. All videre lagring foregår på rustfrie ståltanker for å bevare makismalt av druens fruktighet. Vinen lagres ca. 10 mnd før filtrering og tapping.

Karakteristikk

Konsentrert vin med rike og delikate aromaer av bringebær og moreller, flott fylde i munnen og lang ettersmak. Vinen har god syre og passe med tanniner til å balansere den intense fruktigheten. Klassedolcetto som kombinerer Fossati-vinmarkens finesse med Coste-vinmarkens kraft og rikdom. Serveringstemperatur ca 15-16°C. Vinen er best drukket ung, men Dolcetto av dette kaliberet vil kunne lagres i opptil 3-4 år .