



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Gentilini Robola 2024

Hvitvin | Joniske øyer, Hellas | VP-nr.: 19668301 | SAP-nr.: 9095446 | EPD-nr.: 9095446 | Pris: 418,30 inkl. mva

FAKTA

Land	Hellas	Alkohol	13,5 %
Distrikt	Joniske øyer	Vinmark / lieu-dit	Kommer fra vinmarker over 650 meter over havet fra upodede vinstokker
Underdistrikt	Kefalonia		
Druetype	% robola	Sukker	< 3 g/l
		Allergener	Sulfitt



Karakteristikk

Sitrus, fenikkel, steinete, hvite blomster, honningmelon,

Vinifikasjon

Druene kjøles ned til 8 grader over natten før pressing, det er kun free run juice som brukes. Gjæret ca 4 uker på ca 18-20 grader på ståltanker etterfulgt med 4 uker jevnlig battonage av bermen, vinen lagres videre på bermen 6-8 uker.

Jordsmonn

Jordsmonn er svært karrig dominert av kalkstein (ofte dolomittisk) med mye grus og steinfragmenter, seismisk aktivitet har knust berggrunnen i små biter noe som gir svært god drenering. Mange vinmarker har kun ett tynt topplag av sand og leire

Bruksområde

Grillet eller ovnsbakt hvit fisk (torsk, lyr, havabbor) Skalldyr og reker, Blåskjell eller kamskjell. PDO Robola har høy syre og mineralitet, så den passer spesielt godt til mat med syrlige eller lette krydrede elementer, og til retter hvor friskhet og renhet i smaken skal få stå i fokus.