



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

SC Pannell Fi Fi Fiano 2024

Hvitvin | South Australia, Australia | VP-nr.: 19791101 | SAP-nr.: 9095847 | EPD-nr.: 9095847 | Pris: 325,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Australia	Druetype	100 % fiano
Distrikt	South Australia	Alkohol	13 %
Underdistrikt	McLaren Vale	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys gul. Aroma av sitron og blomster. Frisk, preg av sitron og hvit steinfrukt.

Vinifikasjon

Hunt-vingården ble høstet 23. februar og Oliver's-vingården 1. mars. Druene ble presset forsiktig hver for seg og fikk stå kaldt slik at mosten kunne klarne, før de ble blandet 11. mars. Gjæringen startet i rustfritt stål, og 75 % ble fullført i fem år gamle eikefat av mindre format. Deretter ble vinen modnet i åtte uker på bunnfallet i større eikefat etter malolaktisk gjæring. Den endelige blandingen fant sted i slutten av juni, og vinen ble tappet på flaske 11. juli.

Opprinnelse

Frukten ble hentet fra Blokk 10, Oliver's Vineyard i McLaren Vale, og Hunt Vineyard i Tatchilla. Druene fra Oliver's Vineyard dyrkes av Stephen og Fionas naboer, familien Oliver, på deres vingård i Oliver's Road i McLaren Vale. De ti år gamle vinrankene ligger på en beskyttet, østvendt skråning med sandholdig leirjord. Druene fra Tatchilla dyrkes på noe flatere, også østvendte skråninger, nærmere kysten. Som en av Italias eldste druesorter trives Fiano naturlig i Campania, Basilicata og Sardinia. Nærheten til havet og de varme, tørre somrene i disse regionene har en slående likhet med McLaren Vale, og begge stedene er perfekt egnet til å dyrke denne middelhavske hvite druen.