



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Capezzana Vin Santo di Carmignano 2017

Hvitvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 19923102 | SAP-nr.: 9097543 | EPD-nr.: 9097543 | Pris: 898,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	90 % trebbiano og 10 % colombana
Distrikt	Toscana	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Vin Santo di Carmignano	Sukker	315 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	8.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Dyp gyllengul. Aroma av tørket frukt, aprikos og appelsin, hint floral. Smak av tørkede aprikoser og fiken, sitrusskall, balansert friskhet. Lang, krydret ettersmak.

Opprinnelse

Druene til Vin Santo dyrkes på forskjellige vinmarker på den 104 hektar store eiendommen. Disse østvendte vinmarkene ligger rundt 150–200 meter over havet og har skiferholdig leirjord. Druene dyrkes økologisk, og eiendommen er nå fullsertifisert.

Vinifikasjon

Druene ble tørket på rørmatter på et godt ventilert loft frem til februar. Etter pressing gjæret mosten svært sakte i små kastanje- og kirsebærfat i syv år. Fatene er kjent som «caratelli» og varierer mellom 50, 70, 100 og 200 liter i kapasitet. Mosten gjennomgikk suksessive gjæringer og klaringer med naturlige temperaturendringer. Sluttutbyttet var svært lavt, ofte bare en fjerdedel eller en femtedel av den opprinnelige druevekten. Etter lagring i 7 år på fat, ble vinen liggende på flaske i ytterligere tre måneder før den ble utgitt.