



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Capezzana Ghiaie della Furba 2021

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 19923201 | SAP-nr.: 9097520 | EPD-nr.: 9097520 | Pris: 749,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

## FAKTA

Land	Italia	Druetype	40 % cabernet sauvignon, 35 % merlot og 25 % syrah
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Carmignano	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Storvilt, Ost	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Karakteristikk

Mørk rubinrød. Aroma av svarte kirsebær og bjørnebær, hint av kakao og krydder. Fyldig, med modne og friske tanniner, balansert syre.

## Jordsmonn

Jordsmonnet er svært variert, med mergel, skifer, galestro og alberese-bergarter, og også noe kalkstein, noe som gir vinen en viss kompleksitet.

## Vinifikasjon

Alle druene ble håndhøstet. Gjæringen varte i syv dager og foregikk i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker. Temperaturene oversteg ikke 28 °C under gjæringen. Etter 13 dager med maserasjon ble vinen overført til franske barriques, hvor den malolaktiske gjæringen ble fullført innen én måned. Vinen ble lagret i 18 måneder i 225-liters franske eikefat, hvorav 10 % var nye. Den ble liggende på flaske i minst ett år før den ble lansert.

## Opprinnelse

Druene til denne vinen dyrkes i den alluviale dalen til Furba-elven. De sør-sørvestvendte vinmarkene ligger omtrent 200 meter over havet. Jordsmonnet er svært variert, med mergel, skifer, galestro og alberese-bergarter, og også noe kalkstein, noe som gir vinen en viss kompleksitet. De ideelle klimatiske forholdene gjør at Capezzana kan praktisere en miljøvennlig form for jordbruk uten bruk av plantevernmidler. Andre bærekraftige jordbrukspraksiser hos Capezzana inkluderer bruk utelukkende av organisk gjødsel, en teknikk kjent som "sovescio" (pløying av belgfrukter og kornvekster dyrket mellom vinrankenes rader), og ingen bruk av herbicider. Vinrankene er mellom 28 og 40 år gamle.