



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Capezzana Villa di Capezzana 2020

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 19902101 | SAP-nr.: 9097528 | EPD-nr.: 9097528 | Pris: 469,00 inkl. mva



ØKOLOGISK

FAKTA

Land	Italia	Druetype	80 % sangiovese og 20 % cabernet sauvignon
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Carmignano	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Mørk rød. Røde kirsebær med hint av blåbær og krydder. Konsentrert rød frukt, med modne tanniner og lang ettersmak.

Jordsmonn

Druene dyrkes på eiendommens 104 hektar med økologisk dyrket vinmark i Carmignano-sonen. Vinmarkene ligger 100–200 meter over havet, og vender mot sør og sørvest. Jordsmonnet er av skiferaktig leire og kalkstein.

Vinifikasjon

Gjæringen foregikk i tanker av rustfritt stål i syv dager, etterfulgt av en 13-dagers maserasjon på skallene ved temperaturer mellom 26-28 °C. Deretter ble vinen overført til fransk eik for malolaktisk gjæring. 70 % av vinen ble lagret i 3,5 hektoliter tonneaux i 12 måneder, og de resterende 30 % i større fat i 16 måneder. Vinen ble deretter blandet og tappet på flaske før den ble lagret i ytterligere 12 måneder før den ble lansert.