



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Luigi Giordano Barbaresco Montestefano 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 14171201 | SAP-nr.: 9072795 | EPD-nr.: 9072795 | Pris: 399,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Barbaresco	Sukker	0.4 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Jordsmonnet består av leire, silt og sand.

Vinifikasjon

Tradisjonell maserasjon i 15-20 dager med temperaturkontrollert gjæring i ståltanker og 18-24 mnd. lagring.

Bruksområde

Match med kjøttfylte pastaretter, stekt viltkjøtt, rødt kjøtt og modne oster. Serveres ved 16-18 ° C. Denne vinen er egnet for lang lagring (8-20 år).

Karakteristikk

Intens granatrød på farge med oransje refleksjoner. Eterisk, rik og fruktig aroma med delikate innslag av søte krydder, moreller og rødt syltetøy. Saftig, sødmefull og lett moden frukt med balanserte tanniner og en lang fersk finish.