



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Barbera d'Alba Piani 2023

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 3257101 | SAP-nr.: 9025298 | EPD-nr.: 959387 | Pris: 315,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Vinmark / lieu-dit	Piani
Distrikt	Piemonte	Antall hektar	8.0
Underdistrikt	Barbera d'Alba	Sukker	2.7 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	6.7 g/l
Druetype	100 % barbera	Årstall plantet	1960
Alkohol	13,5 %	Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Jordsmonn

Kalkholdig med en liten prosentandel leire.

Opprinnelse

Guyot for alle vinmarker. Ingen bruk av ugressmiddel eller kunstig gjødsel.

Karakteristikk

Barbera med duft av mørke, syrlige kirsebær og røde plommer på duft. Syrlig og fruktdreven vin i munnen med flott smaksintensitet og smaksfylde, runde og bløte tanniner, godt integrert eik og flott lengde.

Bruksområde

Barbera er en meget velegnet matvin, som passer godt til lyse typer kjøtt og fugl, og den kan også brukes til kraftigere hvite fiskeretter og risotto. Flott til baccalao. Vinen kan også med prøves til litt kraftigere kjøttretter som lam og viltfugl. Serveringstemperatur: 15-16 grader C.

Vinifikasjon

Håndplukking. Eikefat - 10-12 mnd. Malolaktisk gjæring. 100 % av vinen avstilkkes, og fermentasjonen foregår over 15-20 dager i temperaturkontrollerte ståltanker ved 30-32 grader. Vinen omstikkes og lagres deretter i ca. 12 måneder på eikefat. Den tappes så på flaske, og ligger ytterligere i ca. 4 mnd. hos produsenten før salg.