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
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Barbera d'Alba
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt
Druetype	100 % barbera
Alkohol	13,5 %

Vinmark / lieu-dit	Piani
Antall hektar	8.0
Sukker	2.7 g/l
Syre	6.7 g/l
Årstall plantet	1960
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 avstilkes, 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.