Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cigliuti Barbaresco Serraboella 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 11543101 | SAP-nr.: 9062923 | EPD-nr.: 9062923 | Pris: 560,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	**Alkohol**	14,5 %
Underdistrikt	Barbaresco	**Sukker**	0.9 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	**Syre**	5.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Vinifikasjon

Avstilkede druer gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker ved ca. 27-28 grader C. Maserasjonstiden er ca. 12-14 dager. Lagring på store og små eikefat i ca. 17-18 mnd. Vinen blir deretter lagret ytterligere på flaske i ca. 7 mnd. før salg.

Bruksområde

Dette er vin som krever kraftig tilbehør. Prøv den til rødt kjøtt som lam eller okse, gjerne med god fettmarmorering, men også vilt vil utgjøre en flott kombinasjon. Mikser også godt med tomatsauser. Serveringstemperaturen bør ligge på ca. 17 grader C.

Karakteristikk

Cigliuti manøvrerer uproblematisk mellom tradisjonell og moderne vinifikasjon. Fruktig og sødmefull barbaresco preget av kirsebær, eik, polert trevirke, mørk sjokolade og tjære på duft. Stram og syrlig vin med betydelig fruktsødme og faste og modne tanniner.