



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Barbaresco Tulin 2014

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4564201 | SAP-nr.: 9009373 | EPD-nr.: 220707 | Pris: 561,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Tulin
Underdistrikt	Barbaresco	Antall hektar	4.0
Passer til	Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt	Sukker	3.3 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	Syre	5.9 g/l
Jordsmonn	Kalkholdig med blå mergel.	Årstall plantet	1994
		Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

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

Vinifikasjon

Håndplukking. Eikefat - 24 mnd. Malolaktisk gjæring. Tradisjonell vinifikasjon, 12-15 dager i stål-tanker. 18 mnd. lagring i eikeliggere (50 hl) og fat, 10 mnd. flaskemodning før salg.

Karakteristikk

Typeriktig Barbaresco med innslag av kjernefrukt, røde bær, lær og et snev av fat på duft. Kjølig frukt, slank og transparent i munnen med fin syre, plenty med modne tanniner og god lengde.

Bruksområde

Dette er vin som krever kraftig tilbehør. Prøv til rødt kjøtt som lam eller okse, gjerne stykkdeler med god fettmarmorering, men også vilt kan være en spennende kombinasjon. Serveringstemperaturen bør ligge på ca. 17°C.