



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Langhe Nebbiolo 2021

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4539401 | SAP-nr.: 9050137 | EPD-nr.: 110536 | Pris: 335,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Kalkholdig leire.
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Langhe	Sukker	0.4 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Ost	Syre	5.1 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	Årstall plantet	1960
		Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

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

Karakteristikk

God frukt preget av fiol, innslag av tørkede roseblader, jord og treverk samt noe sødme fra fatene. Rik og sødmefull vin med god syrlighet og faste tanniner.

Bruksområde

Tåler kraftig mat, gjerne retter basert på rødt kjøtt med god fettmarmorering. Prøv også dette mot middels kraftige retter med soppgarnityr og lignende. Serveringstemperatur 17-18 °C.

Vinifikasjon

Håndplukking. 8-10 dager i ståltank. Eikefat - 10-12 mnd. Malolaktisk gjæring. Vinen avstilles og fermentasjonen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker på 30-32 grader. Den omstikkes og lagres deretter i 10-12 måneder på eikefat før den tappes på flaske, ligger videre i ca. 4 mnd. hos produsenten før salg. Her brukes ingen nye fat.