Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Barbaresco Vanotu 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 5149001 | SAP-nr.: 9012107 | EPD-nr.: 1884782 | Pris: 652,00 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Italia	**Alkohol**	14,5 %
Distrikt	Piemonte	**Vinmark / lieu-dit**	Vantou
Underdistrikt	Barbaresco	**Antall hektar**	4.0
Passer til	Storfe, Småvilt og fugl, Storvilt	**Sukker**	2 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	**Syre**	6.2 g/l
Jordsmonn	Kalkholdig leire.	**Årstall plantet**	1960
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Opprinnelse

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

Karakteristikk

Kraftig Nebbiolobasert vin preget av tørkede roser, anis, tre og tjære på duft. Fyldig og fast vin med stor sødme og lang ettersmak. Tanninene er fremdeles litt røffe, disse vil integreres med tiden.

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.

Vinifikasjon

Eikefat - 24 mnd. Malolaktisk gjæring. Håndplukkede druer, varm vinifikasjon i 15-18 dager på 30-32 grader i ståltank, masserasjonstid på i alt ca. én uke. Vinen overføres til eikefat, der ca. 50% er nye, noen små og noen store.