



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Dolcetto d'Alba Munfrina 2024

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4024301 | SAP-nr.: 9051545 | EPD-nr.: 234112 | Pris: 250,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Munfrina
Underdistrikt	Dolcetto d'Alba	Antall hektar	5.0
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	Sukker	1.3 g/l
Druetype	100 % dolcetto	Syre	5.3 g/l
Jordsmonn	Kalkholdig med årer av rød sand.	Årstall plantet	1980
		Allergener	Sulfitt



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Vinstokkene bindes opp i Guyot-systemet. Ingen bruk av ugressmiddel eller kunstig gjødsel.

Bruksområde

Passer godt til retter av lyst kjøtt, pasta og fiskeretter i smaksrike tilberedninger. Vinen er uovertruffen til italiensk spekemat, spekepølser og lignende.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Kort maserasjonstid og gjæring ved relativ høy temperatur, cirka 26-28 grader. Deretter modnes vinen på ståltanker i 8 måneder før tapping på flaske.

Karakteristikk

Dyp konsentrert farge med duft av moreller og røde plommer. En kraftig Dolcetto med stort volum, og med Dolcettoens naturlige myke tanniner. Vinen bør serveres ved ca. 15-16 grader for å ivareta Dolcettodruens friske frukt.