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 ligenende.

## 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.