



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Vajra Barolo Bricco delle Viole 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 13519401 | SAP-nr.: 9070759 | EPD-nr.: 5467527 | Pris: 759,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Barolo	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Jordsmonn

Jordsmonnet er lys leire med høyt innhold av kalsium, mangan og magnesium.

Bruksområde

Velegnet til kjøttretter av kalv, okse, lam og spesielt vilt. Svært velegnet sammen med skogsopp, braiserte kjøttretter og parmesan. Serveringstemperatur: 16-18 grader C.

Karakteristikk

Superelegant barolo, med fabelaktig nese preget av røde bær og blomster, lær, lakris, sopp og mineraler. Kjølig og lekker i munnen, med slank og fin frukt, god syre, transparens og klarhet. Faste, flotte tanniner og stor lengde. Vil lagre svært godt.

Vinifikasjon

Vajra arbeider økologisk, men uten sertifisering. Håndplukkede druer. Mesteparten av vinen avstilkes før vinen gjærer på store eikefat av slavonsk eik. Vinen har 30-40 dagers maserasjonstid ved maks 30°C. Vinen omstikkes og lagres deretter i 42-48 måneder i botte på mellom 25-50 hl. Vinen tappes normalt uten filtrering og lagres i minst seks måneder før salg.