



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Coffele Le Sponde Recioto di Soave 2024

Dessertvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4772602 | SAP-nr.: 9023785 | EPD-nr.: 510891 | Pris: 449,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % garganega
Distrikt	Veneto	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Recioto di Soave	Sukker	124,0 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	7.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Bløtkaker, panna cotta, karamellpudding, crème brûlée, fruktdesserter med tørkede aprikoser og blåmuggost som stilton, roquefort og ikke minst monte veronese (Venetos lokale blåmuggvariant), gjerne toppet med litt akasiehonning, samt til forretter med ande- eller gåselever.

Karakteristikk

Dyp gyllengul farge. Kompleks, aromatisk og eksotisk duft av tørket fiken, sultanrosiner, sukat, appelsinsyltetøy, papaya, honning, nøtter, blomster og lys karamell med et hint av mineraler, nymalt kaffe og lær. Søt og sensuell vin med en fet og tyktflytende munnfølelse, en ren og livlig syrlighet, delikat fylde og en rik, intens og sammensatt smak av sødmefull fersken, saftig mango og tørket aprikos med en fersk, kremete og svært lang finish med toner av limezest.

Vinifikasjon

Denne vinen er utelukkende laget på garganega-druer fra åssidene i Castelcerino, midt i hjertet av Soave Classico, med vinmarker som befinner seg alt fra 150 til 450 meter over havet. Druene plukkes for hånd i flere omganger i slutten av september og oktober, slik at alle druene er perfekt modne når de høstes. Det brukes kun små kasser som tar maks 20 kilo, slik at alle druene er i perfekt stand når de ankommer tørkerommet. Mosten has så i en kombinasjon av nye og brukte små eikefat, hvor den gjærer sakte og modnes i et års tid før den tappes på flaske uten filtrering. I løpet av tørkeprosessen skrumper druene gradvis inn, noe som konsentrerer både aromastoffer og sukkerinnhold i druene. Under tørkingen kontrolleres druene daglig, og druer som ikke utvikler seg optimalt blir fjernet. Druene blir vanligvis tørket frem til mars (minst), og knuses deretter svært skånsomt for å kun trekke ut den aller beste delen av den konsentrerte druejuicen (kun 20 prosent av vanlig mostvekt). Mosten has så i en kombinasjon av nye og brukte små eikefat, hvor den gjærer sakte og modnes i et års tid før den tappes på flaske uten filtrering. Til slutt får vinen to måneder med flaskelagring før den slippes på markedet.