



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Saladini Pilastris Rosso Piceno BiB 2024

Rødvin | Marche, Italia | VP-nr.: 4446506 | SAP-nr.: 9067383 | EPD-nr.: 4088308 | Pris: 569,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

## FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Marche
Underdistrikt	Rosso Piceno
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl
Druetype	50 % sangiovese og 50 % montepulciano

Jordsmonn	Kalkholdig leire og sand
Alkohol	13,5 %
Vinmark / lieu-dit	Sørvendte skråninger i Spinetoli og Montepandone. Ettersom vinmarkene befinner seg mellom Adriaterhavet og Appenninene, er dagene varme, mens nettene er kjølige takket være vinden fra havet og fjellene. Dette bidrar til langsom druemodning og dermed større aromatisk kompleksitet.
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.2 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Vinifikasjon

Halvparten av sangiovese-druene er helklasefermentert på relativt lav temperatur, mens montepulciano-druene er gjæret på høyere temperatur, men med kort skallkontakt for å gi myke tanniner. Modningen skjer på en kombinasjon av betong og store eikefat (foudres).

## Karakteristikk

Ung, ren og saftig duft av røde kirsebær og søte blå plommer med florale toner og et hint av mandler og mineraler. Vinen har leskende friskhet, lette, delikate tanniner og en fersk, kjølig og fyldig smak av modne bjørnebær, sorte moreller, salt lakris og urter som munner ut i en lang, fast og lett krydret finish.

## Bruksområde

Like flott til antipasti med spekeskinke, pølser og ost som til italienske klassikere som pizza og pastaretter med kjøttsaus, samtidig som den er en utmerket match til kraftige fiskeretter med torsk eller kveite, vegetarretter med linser og bønner, og ikke minst til retter med ovnsbakt, grillet, bresert eller grytekokt kjøtt i alle farger og fasonger – gjerne servert med sopp eller ovnsbakte rotgrønnsaker.

## Opprinnelse

Vinen består av like deler sangiovese og montepulciano, hvor sangiovese-druene sørger for rødbærsfrukt, urtepreg og livlig friskhet, mens montepulciano-druene tilfører flott fylde, mørkere og mer generøs frukt og en silkemyk munnfølelse. Sammen skaper de en vin som er lett å like, men med dybde – for der montepulciano-druene gjør vinen myk, rund og tilgjengelig, sørger sangiovese-druene for mer struktur og kryddertoner. Med andre ord – en perfekt balansert vin, som kombinerer det beste fra to av Italias mest populære druer.

Druene kommer fra sørvendte skråninger i Spinetoli og Monteprandone. Ettersom vinmarkene befinner seg mellom Adriaterhavet og Appenninene, er dagene varme, mens nettene er kjølige takket være vinden fra havet og fjellene. Dette bidrar til langsom druemodning og dermed større aromatisk kompleksitet.