



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Malvirà Langhe San Guglielmo 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 3315501 | SAP-nr.: 9067127 | EPD-nr.: 135715 | Pris: 359,90 inkl. mva

## FAKTA

Land	Italia	Druetype	70 % barbera, 5 % bonarda og 25 % nebiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Langhe	Sukker	3.3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



## Karakteristikk

Fruktig og frisk langhevin med duft av lys kjernefrukt, skogsbunn og fat. Konsentrert, fruktig og frisk i munne, med god lengde og snert i avslutningen.

## Bruksområde

Tåler kraftig mat, gjerne retter basert på rødt kjøtt med god fettmarmorering. Prøv også dette mot middels kraftige retter med sopp garnityr og lignende. Serveringstemperatur 17-18 °C.

## Vinifikasjon

Druene håndhøstes, avstilkes og vinifiseres hver for seg i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker. Fermentasjonen av Nebbiolo starter med noen dagers kaldmaseasjon før temperaturen økes, Barbera får umiddelbart en varmere temperatur. Fermentasjonstemperaturen går opp til maksimalt. 34-35 grader C.