



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Malvirà Langhe San Guglielmo Magnum 2016

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4772205 | SAP-nr.: 9067128 | EPD-nr.: 4735577 | Pris: 794,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	70 % barbera, 5 % bonarda og 25 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Langhe	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



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 soppgarnityr 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 kaldmaserasjon før temperaturen økes, Barbera får umiddelbart en varmere temperatur. Fermentasjonstemperaturen går opp til maksimalt. 34-35 grader C.