



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cantalupo Ghemme Collis Breaclemae 2013

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 12423401 | SAP-nr.: 9066816 | EPD-nr.: 4875548 | Pris: 569,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % nebbiolo
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Ghemme	Sukker	0.9 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Nebbiolo med aromaer preget av tjære, løv og skogsbunn. Stram og fast vin med med flott fruktsødme, matchende syrlighet og balanserende tanniner.

Jordsmonn

Collis Breaclemae har et tyngre jordsmonn med en høyere andel leire, og vinen smaker deretter: Dypt fruktig og fast med mørk og jordlig smaksintensitet, betydelig vekt og fast struktur.

Bruksområde

Dette er en kraftig vin som krever kraftig mat, server gjerne denne til italiensk inspirerte kjøttretter med urter, kanskje med litt høvlet parmesan over. Serveringstemperatur ca 16-17 grader.

Vinifikasjon

Druene avstilktes, gjæring og maserasjon på tank i 2-3 uker ved temperatur på maksimalt 28 grader. Vinen lagres og modnes videre på gamle eikebotte i ca 20 mnd. Vinen tappes uten filtrering, men klares forsiktig.