



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cavallotto Barolo Bricco Boschis 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 13633405 | SAP-nr.: 9071585 | EPD-nr.: 9071585 | Pris: 1,439,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Bricco Boschis Cru
Underdistrikt	Barolo	Antall hektar	7.52
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt	Sukker	< 3 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	Syre	5.8 g/l
Jordsmonn	Leire, kalkstein og sand lagdeling.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Økologisk landbruk. Det brukes ingen ugressmidler eller kunstgjødsel, man lar gress og urter vokse mellom radene, og alt arbeidet foregår for hånd. Det fokuseres på størst mulig biologisk balanse i vinmarken, med sunne planter og sunt jordsmonn.

Karakteristikk

Tiltalende aromatisk duft med en relativt mørk bærfrukt og preg av anis, mineraler og roseblader. God og solid frukt i munnen, med flott intensitet, fin klarhet og åpenhet. Strukturert og med faste tanniner. Lagringsdyktig, men kan gjerne drikkes nå, helst etter noen timer i karaffel.

Vinifikasjon

Cavallotto lager viner etter tradisjonell modell, riktignok med den heldige modernisering av teknikker og utstyr som de senere årtier har bidratt med. Druene plukkes for hånd, avstilkles og spontanfermenteres i temperaturkontrollerte ståltanker i 20-35 dager. Vinen modnes så i 36 måneder i botti (tradisjonelle store slavonske eikeliggere) på mellom 20 og 100 hl.