



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Sartarelli Tralivio Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2020

Hvitvin | Marche, Italia | VP-nr.: 3185601 | SAP-nr.: 9040131 | EPD-nr.: 274977 | Pris: 259,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Vinmark / lieu-dit	Castelli di Jesi
Distrikt	Marche	Antall hektar	15.0
Underdistrikt	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Sukker	2.7 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.4 g/l
Druetype	100 % verdicchio	Årstall plantet	1972, 1972, 1990, 2001, 2003
Alkohol	13,5 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Frisk sitruspreget og aromatisk på duft med hint av sitrus, eple og melon. Bløt i munnen, men med et solid syrekick og med flott lang ettersmak og spicy finish.

Bruksområde

Kombinerer godt med dampede blåskjell og andre typer skjell. Rensker godt opp etter rikere retter av fisk, flott vin til sushi og retter med chili. Serveringstemperatur ca 8°C.

Vinifikasjon

Håndplukking og selektering av de beste druene. Kaldmaserasjon/skallkontakt før de presses forsiktig i 10 timer. Ingen klaser under fermenteringen, som foregår på 17-22 grader i ståltanker i 12-14 dager. Modnes videre med bunnfallet i ståltank i 8-10 måneder. Det gjøres ingen malolaktisk gjæring for å beholde mest mulig av vinens friske og energiske kvaliteter. Vinen kaldstabiliseres og filtreres lett før tapping på flaske.

Opprinnelse

Verdicchiodruer fra de eldste vinstokkene i hjertet av eiendommen, rett ved vinkjelleren. Totalproduksjon cirka 90.000 flasker. Tralivio er basert på nøye selekterte druer fra vinmarken med samme navn. Vinmarkene høstes ofte fire-fem ganger for å sikre et best mulig utgangspunkt for produksjonen. Tralivio kommer av at det er plantet oliventrær rundt vinmarken ("tra" betyr innenfor). Den produseres ellers i store trekk som Classico-utgaven.