



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Sartarelli Classico Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2022

Hvitvin | Marche, Italia | VP-nr.: 4539501 | SAP-nr.: 9032887 | EPD-nr.: 988204 | Pris: 199,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Vinmark / lieu-dit	Castelli di Jesi
Distrikt	Marche	Antall hektar	31.0
Underdistrikt	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Sukker	2 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	5.5 g/l
Druetype	100 % verdicchio	Årstall plantet	2003, 2004, 2005, 2016
Alkohol	13 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Basert på verdicchio-druer fra hele eiendommen.

Karakteristikk

Frisk, floral og sitrus- og eplepreget duft med hint av melon og andre gule frukter. Bløt i anslaget og med god fylde i munnen, godt balanserende syrestruktur. Tørr og fast vin, og med Verdicchiodruens særegne, lett bitre avslutning.

Bruksområde

Kombinerer godt med dampede blåskjell og andre typer skjell. Renser godt opp etter rikere retter av fisk og skalldyr, gjerne grillet, og er svært velegnet til krydrede retter der chili inngår i kryddermiksen. Serveringstemperatur: ca 8-10 grader C.

Vinifikasjon

Håndplukking. Forsiktig pressing. Ingen hele klaser brukes i fermenteringen, som tar 10-12 dager og gjøres på 17-20 grader i ståltanker. Det gjøres ingen malolaktisk gjæring for å beholde mest mulig av vinens friske og energiske kvaliteter. Vinen modnes på bunnfallet i ståltankene i 6-10 måneder, kaldstabiliseres og filtreres lett før tapping på flaske.