



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Saladini Pilastri Rosso Piceno Magnum 2022

Rødvin | Marche, Italia | VP-nr.: 691105 | SAP-nr.: 9029799 | EPD-nr.: 2896629 | Pris: 319,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Marche
Underdistrikt	Rosso Piceno
Passer til	Storfe
Druetype	70 % sangiovese og 30 % montepulciano

Alkohol	13,5 %
Vinmark / lieu-dit	Sørvendte skråninger i Spinetoli og Montepandone.
Sukker	2 g/l
Syre	3.9 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Druene høstes i begynnelsen av oktober. Druemosten fermenteres og skallmasereres på 28 grader i ståltank i 20 dager. Vinen modnes i store franske eikefat i fire måneder før den filtreres lett, tappes og får fire nye måneder på flaske.

Karakteristikk

Ung, ren og saftig duft av røde kirsebær og søte plommer med florale toner og et hint av mandler og vanilje. Vinen er egenartet, rund og rik med ferske, fine tanniner, flott friskhet og en leskende og kjølig smak av modne bjørnebær, lakris og urter som munner ut i en lang, fast og lett krydret finish.

Bruksområde

Herlig til alt fra antipasti med spekeskinke, caprese og andre salater til italienske slagere som pizza med kjøttsaus og spaghetti carbonara, men passer like godt til kraftige fiskeretter med torsk eller kveite som til retter med ovnsbakt, grillet, bresert eller grytekokt kjøtt i alle farger og fasonger – vilt, storfe, kylling, (vill)svin, and, kalv, lam – gjerne servert med sopp eller ovnsbakte rotgrønnsaker.