



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fossacolle Brunello di Montalcino 2017

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 14713401 | SAP-nr.: 9076421 | EPD-nr.: 9076421 | Pris: 495,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Toscana	Sukker	< 3 g/l
Underdistrikt	Brunello di Montalcino	Syre	5.6 g/l
Passer til	Storfe	Årstall plantet	1984
Druetype	100 % brunello	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Dyp brunrød. Aroma preget av modne mørke bær, innslag av tørket frukt, te og urter. Fyldig og fast med utviklet preg av røde og mørke bær, trekrydder, fat og urter.

Vinifikasjon

Etter en skånsom pressing gjennomgår mosten en prefermentering ved lave temperaturer i stål- og betongkar. Temperaturkontrollert gjæring med ekstra lang maserasjon og hyppige overpumper, punch-downs og délestages for en best mulig ekstraksjon fra drueskallene. Den malolaktiske gjæringen fullføres i betongkar før vinen modnes i eikefat i minst to år. Deretter modnes vinen i ytterligere ett år i glassfôrede sementkar. Vinen klares på naturlig vis, og det gjøres ingen filtrering før tapping. Etter fire måneder på flaske slippes den på markedet.