



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pelissero Barbaresco Vanotu Riserva 2010

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 16838401 | SAP-nr.: 9078751 | EPD-nr.: 9078751 | Pris: 2,765,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Vantou
Underdistrikt	Barbaresco	Antall hektar	4.0
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt, Ost	Sukker	2 g/l
Druetype	100 % nebbiolo	Syre	5.8 g/l
Jordsmonn	Kalkholdig leire.	Årstall plantet	1960
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Guyot for alle vinmarker. Ingen bruk av ugressmiddel eller kunstig gjødsel.

Karakteristikk

Kraftig Nebbiolobasert vin preget av tørkede roser, anis, tre og tjære på duft. Fyldig og fast vin med stor sødme og lang ettersmak. Tanninene er fremdeles litt røffe, disse vil integreres med tiden.

Bruksområde

Dette er vin som krever kraftig tilbehør. Prøv til rødt kjøtt som lam eller okse, gjerne stykkdeler med god fettmarmorering, men også vilt kan være en spennende kombinasjon. Serveringstemperaturen bør ligge på ca. 17°C.

Vinifikasjon

Eikefat - 24 mnd. Malolaktisk gjæring. Håndplukkede druer, varm vinifikasjon i 15-18 dager på 30-32 grader i ståltank, masserasjonstid på i alt ca. én uke. Vinen overføres til eikefat, der ca. 50% er nye, noen små og noen store.