



# VINLÅDA XXXIX – PROGETTO SETE

I Priverno, en timmes bilresa söder om Rom, gör vännerna Martina, Emiliano och Archangelo underbara naturviner som är befryndade med vinerna som Lammidia skapar några timmar österut. Och det är kanske inte så konstigt, Emiliano delade lägenhet med Marco på Lammidia när de pluggade på Universitetet i Rom och det var då de båda upptäckte naturviner.

Det som präglar Progetto Sete ("projekt törst") är att de drivs av vilja att bevara och lyfta fram områdets bortglömda och hotade vinkultur. De letar rätt på gamla vingårdar med druvsorter som är på väg att försvinna. Idag har de även startat Progetto Fame ("projekt hunger") tillsammans med en hortonom för att leta rätt på och rädda lokala grödor. Vinproduktionen präglas av att de vill låta druvornas potential få tala fritt i vinglasen så därför används inga tillsatser överhuvudtaget och de använder främst glasfiber-, ståltank och glasdamejeanner för jäsning och lagring.

## Tropicale 2020

70% OTTONESE, 20% TREBBIANO OCH 10% MOSCATO.

Tropisk nektar med smak av mango, passionsfrukt, ananas och lime. Hög syra som gör att

vinet är väldigt läskande. Drick välkylt till anka, skinka med melon, sushi eller grillad fläskkotlett med mangosalsa.

## 'Nfrascato 2020

OTTONESE OCH MOSCATO.

Två veckors skalkontakt ger ett orange vin med smak av apelsinskal och bokna äpplen men du hittar även kanel, kamomill och viss mineralitet. Det här är ett vin som du gärna dricker till chark eller ostar. Vi rekommenderar att du öppnar 'Nfrascato väl kylt och låt flaskan gå upp i temperatur så kommer vinets alla olika karaktärer fram.

## Freaky 2020

EN BLANDNING AV BLÅ OCH GRÖNA DRUVOR SOM CILIEGIOLO, BONAMICO, SANGIOVESE, OTTONESE OCH MALVASIA PUNTINATA.

Freaky är en veritabel fruktbomb. Tänk dig att du äter sura körsbär, samtidigt som du mosar mogna hallon med bara händerna. Passar till det mesta när man känner sig lite Freaky, men om vi får föreslå en rätt så är det tartar gärna med hackad chili, hackade pistaschnötter, örter och massor av olivolja och svartpeppar.