



# VINLÅDA XXIX – SETE

Progetto Sete i södra Lazio är något av en motståndsrörelse mot industriella viner. Genom en mix av traditionella metoder och experimentlusta så vill man visa att områdets uråldoga druvsorter har en plats i den moderna vinvärlden. Det här gör att man kommer med en uppsjö nya etiketter, men man håller sig ändå till en tydlig smakidentitet och har du druckit något vin från Sete tidigare så kommer du säkert att känna igen den höga syran och fruktigheten i vinerna i denna låda.

## Safara

(TREBBIANO, OTTONESE & MALVASIA DEL LAZIO)

Druvorna har skalmacereretas i 3 dagar. Namnet Safara är en hyllning till den ständiga upptäcktsresa som Sete är ute på i sina viner. Hög syra, vit persika och färsk pressad grape och tropisk frukt. Ett vin som passar bra till aperitif eller förrätter med fisk och skaldjur t ex boquerones, laxtartar eller ceviche. Servera välkylt.

## Alimento

(OTTONESE)

Vinets gyllene färg kommer av fem dagars skalkontakt, man har sedan tagit enbart druvmusten som fått jäsa och lagras på ståltank där vinet har fått karaktär av jästfällning i 10 månader. Resultatet är ett vin med lång eftersmak, frisk syra och balanserad strävhet. Aprikos, grapefrukt och lakrits i smaken. Namnet "Alimento" betyder ungefär livsmedel på Italienska och det här är ett perfekt matvin till carbonara men även en thaicurry är klockrent val.

## D2°

(MALVASIA DEL LAZIO)

Druvorna till det här vinet kommer från kommunen Campagno di Roma, en halvtimmes bilresa norr om Rom. Det är även där vinet görs i glasdamejeanner i en grotta som håller cirka 18 grader. Sete gör vinet tillsammans med två vänner som driver en arkitekt och designbyrå i Campagno. Ett frukt drivet vin med mycket smak av färska persikor, pomerans och viss nötighet. Servera vinet kylt.

## Baffo

(50 % BONAMICO, 50 % CILIEGIOLO)

Ett vin som smakar som italienska landsbygden, körsbär, mandelkubb, hög syra och en del strävhet gör det här till ett vin som funkar utmärkt till pasta med tomatbaserade såser som exempelvis alla norma med aubergine, tomater och ricotta.

## Rosso

(SANGIOVESE, MALVASIA NERA, MERLOT & CABERNET FRANC)

Lätt till medelfylligt vin, med mycket smak av körsbär. Det självskrivna valet till en bättre pizza.

## Commendante

(CESANESE)

Druvan Cesanese är i Italien intimt förknippad med den lilla staden Piglio söder om Rom där man de mest exklusiva cesanesevinerna görs och det är också här som druvorna till Commandante kommer. Ett elegant vin med lång smak, röda frukter och kryddor. Servera vinet till kalvrullader eller saltimbocca.