



VINLÅDA XXXII

LAMMIDIA

Biannchetto

(TREBBIANO)

I bergen utanför Pescara i Abruzzo gör barn-
domsvännerna Marco och Davide kultviner under
etiketten Lammidia. Det här är viner som på samma
gång är väldigt läskande och "funkiga". Ofta grum-
liga med hög syra och tämligen låg alkoholhalt. Bi-
anchetto är ett friskt vin, med smak av päron, citron,
limeskal och mineral. Utmärkt till en skaldjurspasta.

LAMMIDIA

Rosso Anfora

(MONTEPULICIANO)

Det finns en mängd olika sätt att lagra ett vin på, ek-
fat är kanske det mest kända, men även stål- och glas-
fibertank är vanligt. Det kanske äldsta sättet är att la-
gra på amforor och paradoxalt nog är det kanske det
allra mest moderna. Lammidia har använt amforor
i flera år nu. Amforan släpper precis som ekfat ige-
nom lite syre till vinet men är neutralare för smaken.
Det här vinet är mycket körsbärsfruktigt med viss
strävhet och passar bra till köttretter.

IL VINCO

Canajo

(CANAIOLO)

I norra Lazio vid Bolsenasjön odlar Il Vinco druvan
Canaiolo. En druva som tidigare var en given partner
till Sangiovese i Chiantiviner, men idag har den fallit i
glömska. Det här är ett av få viner på 100% Canaiolo
som vi har smakat och resultatet är ett bondskt vin
med bra tanninstruktur och frisk syra. Josig frukt
och lite örter finns i smaken. Servera gärna lätt kylt
till lammkotletter eller en pasta Cacio e Pepe.

TENUTA L'ARMONIA

Brio Pop

(CABERNET FRANC/BARBERA)

Det märks att Andrea Pendin på Tenuta L'Armonia
har en universitetsexamen i Gastronomi när man
smakar det här vinet. Brio Pop är ett riktigt bra
matvin, som funkas lika bra till en hemmagjord
kebabrulle som en bättre pizza eller köttbullar med
råröda lingon. Hemligheten ligger i att en del av
druvorna får jäsa hela vilket bevarar extra mycket av
fruktigheten i smaken.

TENUTA L'ARMONIA

Chissenefreisa

(FREISA)

Ett vin i Armonias LAB-serie där de dels utforskar
druvor från andra områden än Veneto och dels gör
vin på lokala druvor fast på nya sätt. Chissenefreisa
görs på druvan Freisa som man har hämtat från
Piemonte. Ofta beskrivs freisaviner som Barolos
oborstade kusin från landet. Servera vinet lätt kylt,
dekantera det och njut i stora bourgognekupor, gärna
tillsammans med tryffelstinn pasta eller kalvkött.
Gillar du det här så kan du köpa Vinlåda XXX med
tre andra LAB-viner.

ELIOS

Bianco

(GRILLO)

Guido och Nicola gör personliga viner på västra Sicil-
ien. Det här medelfylliga vinet med balanserad syra
har en tydlig smak av citrus, vita persikor, grönt te
och mineralitet. Elios Bianco är ett matvin som pas-
sar utmärkt till mustiga fiskgrytor.