

VINLÅDA II – ITALIENSK NATUR

I vår andra låda har vi samlat viner från producenter som alla arbetar nära naturen både i och kring vingården för att gynna den biologiska mångfalden i omgivningarna. Besök gärna enhalvpall.se för att läsa mer om vinerna.

TENUTA L'ARMONIA

Vi är mycket glada att hälsa Andrea di Pordin och hans naturviner välkomna till En halvpall-familjen. Tenuta L'Armonia är en ny vinfirma men vingårdarna utanför Vicenza är gamla med vinstockar som har mellan 30 och 50 år på nacken.



Frizzi Pop 2015, 12%

Ett riktigt läskande, frizzigt naturvin som görs på druvorna Pinot Bianco och Durella. Vinet görs enligt den Vene-tianska metoden Col Fondo (med jäst) vilket innebär att vinet får jäsa en andra gång på flaska vilket gör vinet mous-serande. Man behåller sedan jästfäll-ningen på flaskan vilket ger vinet både karaktär och en viss grumlighet. Vinet som ska serveras kylskåpskallt är lätt och mycket friskt.

Det är aromatiskt med smak av grapefrukt och citrusskal, brödkryddor och en viss sälla. Perfekt till skaldjur, pizza eller bara till solen. Vi rekommenderar att du vänder flaskan försiktigt ett par gånger innan du öppnar den för att få med jästfällningen i glaset och den fullständiga Col Fondo-upplevelsen.

2 x Rosso dell'armonia, 14%

Det här vinet består av en för Italien mycket udda blend. Huvuddruvan är Carmenere som ursprungligen kommer från Bordeaux men idag har blivit något av Chiles nationaldruva. Andrea har här gjort en blend på 70% Carmenere, 20% Cabernet Franc samt 10% Barbera som efter naturlig jäsning har lagrats sex månader på gamla ekfat.

Vinet är ofiltrerat och man har tillsatt minimalt med sulfid vid buteljeringen. Rosso dell'armonia är ett mjukt medelfylligt vin med lite strävhet. I doften kan du hitta den för Cabernet Franc så typiska doften av grön paprika och paprikapulver. Smaken är mycket fruktig med körsbär, blåbär och björnbär. Men även viss fatkaraktär och en viss ton av balsamico. Ett vin som fungerar bra till grillat kött, gärna fläsk, eller vilt med en rotfrukts-gratäng.



AQUILA DEL TORRE

I nordöstra Italien vid gränsen mot Slovenien i regionen Friulien ligger ett av Italiens allra mest spännande vindistrikt, Colli Orientali Friuli, och där hittar vi Aquila del Torre.

At Riesling 2014, 12,5%

Ett friskt torrt vitt vin som görs på den gröna druvan Riesling. Vinet är aromatiskt med inslag av tropisk frukt som ananas, lime och mango, men här finns även en härlig mineralitet och en viss rökighet.

Vinets friska syra gör att det passar utmärkt som matvin gärna till feta fiskar som lax men prova det även till asiatisk mat. Eller så tar du det som en apéritif innan middagen.



FATTORIA LA MALIOSA

I södra Toscana ligger Fattoria La Maliosa som är lika mycket ett naturvårdsprojekt som en vingård.

2 x La Maliosa Tarconte 2014, 13,5%

Ett vin gjort på den klassiska toskanska druvan Sangiovese. Vinet har en frisk syra och är ganska strävt med mycket fruktighet. Smaken domineras av körsbär men här finns även en välintegrerad fatighet med en uns cederträ som kommer av att vinet har fått mogna i 14 månader på 500 liters ekfat. Ingen sulfid används och vinet är ofiltrerat.

Det här är ett vin som passar perfekt till en bit bättre nötkött, gärna grillat. Lufta vinet en stund innan du dricker det.

