



# VINLÅDA IV – DEN RÖDA LÅDAN

ARTIKELNR: 790 23

En halvpall firar ett år med en låda med idel röda viner från norra Italien som alla har sin egen stil. Två av vinerna, Sassellan från Balgera och At Refosco ingick i första vinlådan men nu har det kommit nya årgångar som är minst lika goda.



## At Refosco 2014

I Friulien i den nordöstra delen av Italien odlas en mängd druvor som du inte hittar någon annanstans. Familjefirman Aquila del Torre gör viner under devisen "Vini per natura" och producerar bland annat det här vinet på den lokala druvan Refosco. Det här mörkvioletta vinet är fylligt, strävt och smakrikt med mörka bär som björnbär och blåbär. Men du kan även hitta mandel, vanilj och kryddnejlika trots att vinet inte är lagrat på ekfat utan stålfat. Ett vin som passar bra till viltkött, mustiga grytor eller en pepparstek.

## Balgera Valtellina Superiore Sassella 2005

I den lilla byn Chiuro mitt i vindistriktet Valtellina har Balgera gjort vin på samma sätt sedan 1885. Idag driver oenologen Paolo Balgera verksamheten tillsammans med söner Luca och Matteo. I det här alpdistriktet odlas nästan enbart druvan nebbiolo fast här går den under namnet chiavanesca. Balgera är en av få producenter i området som lagrar sina viner länge för att de ska vara färdiga när de säljs. Trots den långa lagringen är det ett piggt vin med tydlig smak av färska jordgubbar och rosor. Det eleganta vinet passar till allt från kallskuret och tryffelrisotto till kalvfilé. Eller varför inte till julkalkonen?

## Tenuta L'Armonia Brio Pop 2016

Andrea Pendin gör moderna naturviner utanför Vicenza i distriktet Veneto. Druvorna odlas biodynamiskt och vinerna får jäsa naturligt. Insteagsvinerna kallar han Pop för att illustrera att det här är viner som du kan "poppa" när som helst. Grunden i Brio Pop är druvorna Cabernet Franc och Barbera vilket blir tydligt när du smakar, för här finns grön paprika och strävhets från Cabernet Franc och körsbär och frisk syra från Barbera. Det här är ett vin som fungerar utmärkt till ravioli med pumpa- eller ostfyllning och en lammgryta.