

# VINLÅDA I

Kul att du har köpt En halvalls första vinlåda med blandade viner från italienska vingårdar. Här har vi samlat viner från tre av de producenter som vi kommer ha ett långt samarbete med. Besök gärna [enhalvpall.se](http://enhalvpall.se) för att läsa mer om vinerna.

## AQUILA DEL TORRE

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



### At Friulano 2015, 13%

Ett torrt vitt vin som görs på den gröna druvan Friulano. Aromatiskt med bred smakpalett; tropisk frukt, citronskal, gula äpplen, mineralitet, bittermandel samt en gnutta grapefruktbeska och brödighet.

Det här ett vin som passar till bland annat smakrika fiskrätter och getost. Vinet är spontanjäst och har fått mogna åtta månader på stålfat tillsammans med jästfällning.

### At Refosco 2013, 13,5%

Refosco del Peduncolo Rosso är det fullständiga namnet på den mycket mörka druvan med tjockt skal som är råvaran i det här mörkvioletta vinet. Det är fylligt, strävt och smakrikt med mörka bär som björnbär, blåbär och plommon. Men du kan även hitta vanilj och kryddnejlika trots att vinet inte är lagrat på ekfat utan stålfat.

Ett vin som passar till charkuterier, söndagssteken eller lasagne.



## BALGERA

I Valtellina i södra alperna har *Balgera* producerat utsökta viner på druvan Nebbiolo sedan 1885 och fortfarande håller man fast vid traditionen med att lagra vinerna i aratal på gigantiska ekfat ofta 10 000 liter.

### Terrazze del Sole, 12%

Något så unikt som ett enkelt bordsvin som fatlagrats i åtta år. En kombination av de lokala tanninrika druvorna Nebbiolo (80%) och Pignola (10%) som har mjukats upp av Syrah. Ett ljusrött och lätt vin med smak av vildhallon, körsbär och lingon.

Ett vin som du gärna korkar upp till en pastarätt med ostsås, charkuterier eller kyckling.



### Valtellina Superiore Sassella 2004, 12,5%

De kraftiga tanninerna från 100% nebbiolo har slipats ner med tre år på ekfat.

Det här tanninrikavinet med smak av hallon, rosor och hasselnötter passar utmärkt till en blodig biff samt lagrad ost, allra helst Valtellinas stolthet Bitto eller en bättre bit parmesan.



## FATTORIA LA MALIOSA

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

### La Maliosa Rosso 2015, 14,5%

Ett vin gjort på den lokala druvan Cilieggiolo. Den dominerande smaken är vilda körsbär men du hittar även cederträ, tobak, höstlöv och nypon. Vinet har en frisk syra och kan upplevas som lite spritsigt, vilket kommer av den naturliga tillverkningen. Ingen sulfit används och vinet är ofiltrerat. Lufta gärna vinet en stund innan du dricker det. Ett vin som passar till en bättre pasta bolognese med färsk pasta, kalvkött och charkuterier.

