



VINLÅDA III – ITALIENSKA NATURVINER

ARTIKELNR: 798 18

I den här vinlådan hittar du viner från Veneto, Emilia-Romagna och Toscana. Alla viner är så kallade naturviner; dvs viner som är gjorda på druvor som odlats enligt ekologiska eller biodynamiska principer utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel. Druvmusten får sedan jäsa naturligt, utan tillsatt jäst och vid buteljeringen används inga eller minimalt med sulfiter vilket ger ”levande viner”. Därför är det heller inget konstigt om du känner en viss spritsighet i ett nyupphällt glas eller om vinet upplevs grumligt.

TENUTA L'ARMONIA

Andrea Pendin bidrar med två härliga vita viner från sin vingård utanför Vicenza i Veneto.



Bianco Pop 2016, 12,5%

Ett aromatiskt vin med frisk syra från druvorna Durello och Manzoni Bianco. Druvmusten jäser tillsammans med skalen i tre dagar vilket ger vinet en viss fyllighet. Endast en liten mängd sulfiter har tillsats vid buteljering (total sulfitmängd ca 40 mg/l). Vinet har en doft av aprikos och päronsplitt samt inslag av vitpeppar och jasmin. Smaken domineras av hög syra och gula frukter i form av äpple och kvitten och bakgrunden finns

mandel. Servera vinet vid 10-12 grader och gärna till skaldjur, sushi, laxtarta eller en grönsaks- och sardellpasta med mycket citron.

Perla Cru 2016, 13,5%

Andreas Pendins stolthet. Vinet görs på den lokala druvan Garganega från 60 år gamla vinstockar. En del druvor angrips av botrytis (ädelröten som bl a ger finare Sauternesviner sin karaktär). Endast minimalt med sulfiter har tillsats vid buteljering (total sulfitmängd ca 20 mg/l). Det gyllene vinet har en intensiv doft av bland annat hjorton och honung som kan lura dig att tro att det är ett sött vin. Vinet är dock torrt, medelfylligt och smakar gula äpplen, hjortron och limeskal. Perla Cru är ett vin som vinner på att luftas och passar utmärkt till fisksoppa, skaldjursrisotto och fet fisk som lax och hälleflundra. Serveras vid 10-12 grader.



VINO DEL POGGIO

Utanför Pienza i Emilia-Romagna, i trakterna där Hannibal en gång slog läger innan han besegrade romarna i slaget vid Trebia (det är därför det finns en elefant på etiketten), har Andrea Cervini sin odling.

Vino del Poggio Rosso 2013, 13%

Ett vin gjort på 100% Barbera. Vinet jäser först ett år på stålfat, sedan lika länge på ”botti” (stora, gamla ekfat) och slutligen ett år på flaska. Vinet är ofiltrerat och inga sulfiter är tillsatta, vilket kan göra att det känns lite spritsigt när det öppnas. Vino del Poggio Rosso är medelfylligt med hög syra och smak av röda syrliga körsbär och en aning cederträ. Det passar utmärkt till pastarätter som tortellini in brodo, lasagne och pasta al ragu (bolognese). Men även till charkuterier eller en grillad köttbit med grillade grönsaker. Servera gärna vinet vid 16-18 grader.



FATTORIA LA MALIOSA

Ni som köpte vår första vinlåda känner igen Antonella Manulis och Lorenzo Corinis vin från södra Toscana.



La Maliosa Rosso 2015, 14,5%

Den lokala druvan Ciliegiolo utgör basen i vinet som har fått jäsa naturligt och mogna ett år på ekfat. Ett fylligt vin med relativt hög strävhet och smak av mörka körsbär och cederträ. Inga sulfiter är tillsatta och den totala mängden sulfiter i vinet är lägre än 10 mg/l vilket gör att vinet klassas som sulfittfritt. La Maliosa Rosso funkar utmärkt till viltgrytor (i den här delen av Toscana lagar man gärna en kraftig gryta på vildsvin med enbär).