

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Kommentarer till Piemonte-provningen

Ett stort tack till Mats Leijon, Debby Döss och kockarna för en god och väl genomförd provning.

Många av oss som har passat på att gå Zigges kurser har fått frågan ” Vilken är den dominerande blå druvan i Piemonte?”. Nu vet vi alla vilken.



Italien



Vi vet ju även var Piemonte ligger, och dessutom en massa andra nyttigheter. En intressant kombination var att hummersoppa med lax mm passade så bra till de röda vinerna. Kocken hade verkligen lyckats med maten. Långkokt högrev med ratatouille till huvudrätt.



Som avslutning kaffe och en god chokladig kaka med tillbehör:



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

1. [Serragrilli Nr 71228 Barbaresco, 2007](#)

Serragrilli Nr 71228

Barbaresco, 2007

303:-

Flaska, 750 ml

 **Italien**, Piemonte, Barbaresco

Alkoholhalt 14,5 %
Producent Marchesi di Barolo
Leverantör Enoterra AB
Område: Barbaresco
Druva: Nebbiolo
Lagring: 1 år, hälften i Slavonsk ek och hälften i Barrique, därefter blandas allt i stora gamla ekfat och lagras 1 år till.
Kan lagras i upp till 20 år

Granatröd färg med rubinreflektioner. Intensiv och ihållande rena dofter av bär, nypon och kryddor. Smaken är stor, elegant och fyllig, men samtidigt harmonisk och balanserad, med söta diskreta tanniner.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

2. Fontanafredda Nr 75182 Barbaresco, 2012

(Mest prisvärda vin i kväll, trots att 2011:orna är slut!!)

Fontanafredda Nr 75182

Barbaresco, 2011

169:-

Flaska, 750 ml

 **Italien**, Piemonte, Barbaresco

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av nypon, rosor, torkade körsbär, kardemumma och kanel. Serveras vid cirka 18°C till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Säljstart	2015-04-01
Alkoholhalt	13,5 %
Färg	Röd färg med tegelnyans.
Doft	Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av nypon, rosor, torkade körsbär, muskot och kanel.
Råvaror	Nebbiolo
Socketthalt	<3 g/l
Producent	Fontanafredda
Leverantör	Enjoy Wine & Spirits AB
Hållbarhet	Kan lagras.
Provning	2015-11-03
Förslutning	Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

3. [Roagna Barolo la Pira Nr 79853, 2007](#)

Roagna Barolo la Pira Nr 79853
2007

483:-
Flaska, 750 ml

 **Italien**, Piemonte, Barolo

Alkoholhalt 13,5 %
Producent Alfredo Roagna
Leverantör Bristly Wine Agents AB

Lagring Lagras i neutrala ekfat i 5 år.

Familjen har bott i byn Barbaresco i århundraden och långt innan vinerna från Barolo och Barbaresco blev kända över hela världen.

Ägorna består av 20 hektar, varav 12 hektar är planterade med vinstockar medan resten är skog. De historiska vingårdarna ligger inom Barbaresco och Barolo.

Det finns fem specifika vingårdar på egendomen. Vingården Pira – 4,8830 ha – indelad i 6 unika parceller, ligger i byn Castiglione Faletto.

Vinstockarna till detta vin är 25-50 år gamla. Jäsningen sker i stora gamla ekfat under 10 dagar, därefter en gammal metod för maceration, som får fortgå i 60-75 dagar. Därefter mognadslagring i neutrala ekfat i ca 5 år.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. [Barbera d'Alba Nr 23071 Superiore, 2013](#)

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Barbera d'Alba Nr 23071
Superiore, 2013

189:-

Flaska, 750 ml

 **Italien**, Piemonte, Barbera d'Alba

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, choklad, lavendel och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



HÖT

Alkoholhalt 14,5 %
Färg Tät, mörk, blålila färg.
Doft Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, lavendel, björnbär och choklad.
Råvaror Barbera.
Sockerkhalt 4 g/l
Producent G.D. Vajra
Leverantör Moestue Grape Selections AB
Provning 2016-02-10
Förslutning Naturkork

Muskulöst och smakrikt med mjuka tanniner och pigg syra. En stor andel av vinet kommer från Novello, vars kompakta lerhaltiga jordmån bidrar med både struktur och mineralkaraktär.

Tät, fyllig och generös med inslag av solmogna mörka körsbär, kakao, färska örter, mineraler, och en integrerad fatkaraktär.




M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. [Pecchenino Sirì d'Jermu Nr 79026 Dogliani Superiore, 2013](#)

Pecchenino Sirì d'Jermu Nr 79026
Dogliani Superiore, 2013

179:-
Flaska, 750 ml

 **Italien**, Piemonte, Dolcetto di Dogliani

Alkoholhalt 14 %
Producent Fratelli Pecchenino
Leverantör Handpicked Wines Sweden AB

[Importörens beskrivning:](#)

Druvorna för detta vin kommer från vinrankor som har en genomsnittsalder på 25 år. Namnet Sirì betyder ”vinodling med excellent exponering” och Jermu är smeknamnet på William som var namnet på bröderna farfar. Jordmånen är kalkrik och odlingarna ligger i söderläge 420 meter över havet. Skörden sker för hand och när den når källaren pressas druvorna för att därefter jäsa med sin naturliga jäst i rostfria tankar. Vinet förs sedan över på stora ekfat för 12 månaders lagring innan buteljering.

Doft och smak

En stor doft av mörka bär, viol, choklad och aningen mynta. Smaken är lång och härlig av både mörka och röda bär som björnbär, lingon, tranbär, moreller och hallon. Syran är frisk och tanninerna elegant strama. Det här är ett vin som kan avnjutas nu, men är väldigt gott även med några års lagring.

Prova att dricka vinet till Agnolotti som är en vanlig pastarätt i Piemonte. Det är pasta fylld med kött och påminner lite om ravioli. Extra gott blir det med lite riven tryffel och parmesan över.

