

## Beskrivning av "Ovanliga röda viner från Italien" den 2019-02-08

	Nr	Namn	Producent	Druva och Vinklass	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alkohol	Färg
Mat	22951	Mezzacorona Lagrein, Trentino Alto Adige, 2015	Mezzacorona	100 % Lagrein, DOC, fruktig druva med låg tanninhalt.	104	< 3gr/l	5	5	6	13	Rött vin
1	42334	La Grola, Venetien Veronese, 2014	Allegrini	80% corvina, 10% oseleta och 10% syrah. IGT, aromrik druva med låg tanninhalt och tjockt skal	179	< 3gr/l	8	8	9	13,5	Ljusröd färg.
2	2419	Alta Mora Etna Rosso, Sicilien Etna, 2016	Cusumano	100 % Nerello mascalese. DOC, frisk druva med hög sockerhalt och blommig arom, ger ljusröda viner.	159	< 3gr/l	8	10	10	13,5	Röd färg.
3	6282	Taurasi Feudi di San Gregorio, Kampanien Taurasi, 2012	Feudi di San Gregorio	100 % Aglianico, DOCG, frisk, tanninrik druva med tjockt skal, ger mörkröda viner	199	< 3gr/l	9	9	9	14	Röd färg.
4	70322	Montefalco Sagrantino, Umbrien, Montefalco, 2012	Antonelli San Marco	100 % Sangrantino. DOCG, liten druva med mycket hög tanninhalt, ger mörka rubinröda viner.	299	< 3gr/l	10	10	10	14,5	Rubinröd färg.

### Kännetecken

Mat	<p><b>Doft:</b> Medelstor, ung och fruktig doft med karaktär av blåbär, skogsbär, örter och lätt fatkaraktär. <b>Smak:</b> Medelfyllig smak med balanserad syra och mjuka tanniner samt inslag av söttaktig mörk frukt, örter och ekfat. <b>Serveras</b> till rätter av ljust kött och till pizza- och pastarätter såsom en klassisk Bolognese. Mezzacorona är ett kooperativ med 1500 medlemmar. Druvorna till vinet växer bokstavligen vid Dolomiterna fot, Lagrein är med andra ord ett riktigt alp-vin! Druvorna skördas manuellt från vingårdar i Trentino. Musten jäster på rostfria tankar vid 28 grader. Före buteljering genomgår vinet malolaktisk jäsning samt en enklare filtrering.</p>										
1	<p><b>Doft:</b> Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, basilika, mörka körsbär, kanel och choklad. <b>Smak:</b> Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, mörka körsbär, basilika och choklad. <b>Serveras</b> vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Druvorna skördas manuellt i början av oktober. Varsam krossning följd av fermentering på ståltank med daglig omtappning. Därefter maloaktisk jäsning på barriquer. Druvinerna lagras var för sig på ek i 16 månader, varefter de olika druvornas vin blandas och får ligga tillsammans i ytterligare 2 månader. Därefter följer lagring på flaska i minst 10 månader innan vinet bjuds ut till försäljning. La Grola är en historisk vingård med erkänt goda villkor för odling av corvina druvor. Jorden är ganska tunn ovanpå ett stenlager och inte särskilt fruktbar, men detta är idealiska förhållanden för vinstockar som ger begränsade skördar. Tillsammans med kritlera på djupet och det magra jordlagret med vitkalkiga stenar, som reflekterar solljus, har La Grola perfekta förhållanden för att locka fram det bästa ur Corvina-druvan.</p>										
2	<p><b>Doft:</b> Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, körsbär, tranbär, svartpeppar, jordgubbar, choklad, mineral och örter. <b>Smak:</b> Kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, körsbär, kanel, jordgubbar, choklad, mineral, svartpeppar och sandelträ. <b>Serveras</b> vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött men också till fisk. Druvorna odlas på 600-800 m. höjd och skördas för hand. Efter avstälkning pressas de skonsamt och genomgår maloaktisk jäsning i ståltank. Sedan följer lagring i stora ekfat i 6 månader innan vinet tappas på flaska. Vinet är et s.k. vulkanvin vars innslag av mineral kan bero på en jordmån av lavagrus och aska. Odling på hög höjd på Etnas nordöstsida, med ett begränsat solinflöde, ger en växtzon som motsvarar distrikten vid Alpernas fot, trots att Sicilien är den varmaste delen av Italien. Det porösa och väl-dränerade jordlagret tvingar vinstockens rötter att söka sig på djupet för vatten. Dessa faktorer sammantaget ger ett vin med påtagliga syror och tanniner.</p>										
3	<p><b>Doft:</b> Medelstor doft med karaktär av mörka bär, kanel, muskot, peppar och vanilj. <b>Smak:</b> Välbalanserad rund smak av mörka bär med bra syra, söta och polerade tanniner samt aromatisk lång eftersmak. <b>Serveras</b> vid cirka 18°C till smakrika rätter av stekt eller grillat kött av nöt eller vilt som hjort, rådjur, ren och älg. Vällagrade hårdostar. Druvorna skördas från mitten av oktober, och 14 dagar framåt. Vid skörden sker ett strängt urval för att säkerställa att endast de bästa druvorna kommer med i jäsningen. Sedan följer krossning, macerering och jäsning. Jäsningen sker på tankar av rostfritt stål i 15 dagar vid 24°C. Sedan ligger det unga vinet på fat av fransk ek (medium toast) i 18 månader, för både malolaktisk jäsning och lagring. Efter buteljeringen lagras vinet i ytterligare sex månader.</p>										
4	<p><b>Doft:</b> Stor, något utvecklad doft med inslag av fat, nypon, salvia och örter. <b>Smak:</b> Stramt och fylligt med inslag av körsbär, salvia och kraftiga tanniner. <b>Serveras</b> vid cirka 18°C till köträtter och vilt. I hjärtat av Umbrien finner man Antonelli San Marco mitt i ett av Italiens mest klassiska vindistrikt, Montefalco; hem för den riktigt storartade druvsorten Sagrantino. Antonellis vinproduktion bedrivs med stor respekt för druvorna och försiktig fathantering, alltid med omtanke om miljön. Sedan 2009 är odlingarna helt ekologiska. Filippo som driver vingården idag experimenterar gärna med t.ex. keramiska äggformade jäskar och ung sagrantino helt utan fat. Skörden sker för hand, vanligtvis andra veckan i oktober. Helt gravitationsbaserad vinmakning. 25-40 dagars jäsning med skalkontakt vid 25-28°. Vinet filtreras inte och lagras först i 500-liters lätt rostade franska ekfat under 6 månader, därefter 18 månader i 25 hl ekliggare, 12 månader i glasklädda cementtankar och 12 månader på flaska.</p>										