

**Välkommen på
Vinprovning
Munskänkarna Varberg,
24/2 Vinerna presenteras av
Gunilla o Johnny Adam**

**www.adamsselected.se
facebook: adamsselected
Instagram:
Adamsselected
info@adamsselected.se**

1 / Marcalberto 2018 Millesimato DOCG Alta Langa bianco - Santo Stefano Belbo, Piemonte, Italien 70% Pinot Nero / 30% Chardonnay Socker: 3,5 gr/lit - Brut Alkohol: 12,5%
SB Art 52073, 367 kr/flaska - säljs i kolli om 2 flaskor.

Metodo Classico (Champagnemetoden) från vingårdslägen på mellan 250-480 m höjd. Märgel och kalkjordar. Ett toppvin från de allra bästa vingårds lägena. Vineriet jobbar helt organiskt utan någon påverkan på vin eller vingård. Endast naturliga jäststammar används och ett minimum av svavel i vinerna. Druvorna handplockas och selekteras i slutet av augusti. Vinet jäses på ek botti och lagras i ca 7 månader på större ekfat med batonage varje vecka. 36 månaders lagring på jästfällning innan degorgering. Helt ofiltrerat. Årgång 2016 utmärkt med 95p av Decanter och årets bästa Italienska mousserande! Utmärkt med Tre Bicchieri av Gambero Rosso 2023 Passar perfekt till plock- och buffémat, pastarätter och smakrika desserter. Ett elegant sällskaps vin. Serveras vid 7-9 gr.

2 / Dacasto Duilio Vianus Arneis DOC Monferrato Bianco 2022 - Agliano Terme, Piemonte, Italien 100% Arneis Socker: 1,2 g/l Alkohol: 13%
SB Art 50164, pris 186 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Druvan Arneis som har sitt ursprung från området Roero trivs även i bättre vinmarker och jordtyper i Monferrato. Detta vin är ett utmärkt exempel på att med rätt läge och varsam vinifiering går det även att göra druvan rättvisa även i detta område. Vingården som ligger alldeles vid vineriet planterades 2001. Handplockade druvor och kontrollerad jäsning vid 12°. Efterföljande lagring på stålfat vid 8° i ca 4 månader på jästfällningen innan buteljering. Skall drickas ungt och är oftast ute på marknaden 8-10 månader från skörden. Utmärkt som aperitif eller i kombination med aptitretare. Passar även bra till fisk, skaldjur, räkor, sallad och lättare kycklingrätter. Serveras vid 10 som aperitif och vid 12 gr till mat.

3 / Dacasto Duilio Bourg DOC Piemonte Chardonnay 2022 - Agliano Terme, Piemonte, Italien 100% Chardonnay Socker: 0 g/l Alkohol: 14%
SB Art 51080, pris 281 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Första årgången detta vin gjordes var 2010 och druvorna kommer från 2 st mycket bra vingårdslägen varav den ena är planterad med en Bourgoneklon av druvan Chardonnay. Vinifieras och är inspirerad av Bourgogne stilen. Druvorna handplockade den 18 augusti och kylstabiliseras under några dagar. Jäsningen startas i ståltank och avslutas på ekfat. Vinet lagras sedan på nya barrique ekfat med jästfällningen under ca 9 månader. Vinet genomgår batonage en gång i veckan. Efter avslutad fatlagring görs under några veckor racking på ståltank för att ta bort jästresten. Vinet är helt ofiltrerat. Ett mycket elegant och lagringsdugligt vin som vinner på 4-6 år i källaren. Passar till lite kraftigare smöriga fiskrätter. Grillad fisk eller skaldjur. Ljusa kötträtter och krämig pasta. Serveras vid 10-12 gr.

4 / Dacasto Duilio La Maestra DOCG Barbera d'Asti 2021 - Agliano Terme, Piemonte, Italien 100% Barbera Alkohol: 14%
SB Art 50875, pris 188 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Druvorna kommer från 64 år gamla vinstockar som växer i en vingård med högt kalkhaltig jord. Skördeuttag 40 hl/ha Druvorna skördas för hand i oktober, pressas försiktigt och genomgår en 6 dagars lång maceration/jäsning på ståltank med rotofermentor. Lagringen sker på ståltank i 12 månader. Buteljeringen sker oftast i september året efter skörd. Vinifieringen är balanserad för att behålla och eftersträva barberadruvans delikata frukt och syra. Vinet är veganvänligt utan några animaliska tillsatser i vinmakeriet. Ett elegant vin som representerar vintypen väl. Vinet kännetecknas av druvans höga syra med mycket bra frukt och långt slut. Vinet passar utmärkt till en aperitivo med chark och ost. Fantastiskt vin till lite fetare rätter som Pizza eller en krämig pasta. Även utmärkt till kyckling, ljust kött och småvilt. Serveras vid 16-18 gr.

5 / Dacasto Duilio Camp Riond DOCG Barbera d' Asti Superiore 2019/20 - Agliano Terme, Piemonte, Italien 100% Barbera Alkohol: 15%

SB Art 51800, pris 251 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Druvor från 85-åriga rankor som växer i en vingård med kalkhaltig lera i sydläge. Single cru. Skördeuttag, ca 40 hl/Ha. Druvorna skördas för hand i oktober, pressas försiktigt och genomgår en 12 dagars lång maceration/Jäsning. Vinet lagras under 13 månader på 500 lit ekfat och 1400 lit tonneaux, det avslutas sedan med 6 månader på stålfat. Buteljering ca 2 år efter skörden. Vilar sedan på flaska i 6 månader innan säljstart. Helt ofiltrerat, kan innehålla lite sediment. Mycket bra lagringsegenskaper, 5-10 år.

Ett mycket kraftfullt, druvtypiskt, elegant och balanserat vin.

Passar till köttbaserade kraftigare rätter, feta pastarätter och vällagrade ostar.

Serveras vid 18 gr.

6 / Dacasto Duilio Moncucco DOCG Nizza 2020/21 - Agliano Terme, Piemonte, Italien

100% Barbera Alkohol 15%

SB Art 53366, pris 367 kr/flaska - säljs i kolli om 2 flaskor

Druvorna kommer från 65-åriga vinrankor på en vingård utanför Moasca. Vingården har kalkhaltig mörk jord och ett perfekt söderläge med optimal lutning för att producera toppdruvor. Single cru, Moncucco. Lågt skördeuttag. Toppvinet från den högsta kvalitetsklassen Nizza DOCG.

Druvorna skördas och selekteras för hand och är torkade i 7 dagar för att koncentrera smakerna. Sedan väntar en 3 veckors maceration/jäsning innan lagringen på nya 500 liters ekfat i 18 månader. Vinet stabiliseras och rackas sedan under några månader på ståltank. Lagras sedan 4-6 månader på flaska innan försäljning startas. Mycket bra lagringsegenskaper, 5-15 år. Helt naturligt och ofiltrerat, kan innehålla lite sediment från lagringen.

Passar till Köttbaserade kraftigare rätter, vilt och vällagrade hårdostar. Ett toppvin för barberaälskare! Serveras vid 18-20 gr. Vinner på att luftas en stund innan servering.

7 / Gianfranco Alessandria Barolo DOCG Barolo 2018 - Monforte d'Alba, Piemonte,

Italien 100% Nebbiolo Alkohol: 14%

SB Art 53087, pris 397 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Ett Barolovin som speglar terroiren och jordmånen Monforte d'Alba. Vinet har en bredaxlad maskulinitet som en bra barolo från området skall ha. Druvor från egen vingård i sydöst läge. Vingården som har en jordmån av tuffo sand och kalksten den är planterad mellan 1975 - 2009 med en storlek på ca 2 Ha. Skördeuttaget är 7 ton/Ha. Druvorna skördas för hand i början av oktober. De genomgår efter handselektering och krossning en 8 dagars temperaturkontrollerad maceration/jäsning med vertikal rotofermentor. Jäsningen görs på naturliga jäststammar. Efter jäsningen lagras vinet på barrique i 24 månader, 20% ny ek och resten 2 till 3 år gamla. Buteljering 2,5 år efter skörd. Minst 6 månaders flasklagring innan säljstart. Vinet har en förväntad lagringsbarhet på 10-15 år.

Vinner på att lagras men dricks fint redan idag. Vineriet jobbar helt naturligt utan några pesticider eller konstgjord tillsatser. Passar till köttbaserade kraftigare rätter, feta pastarätter och vällagrade ostar.

Serveras vid 18 gr.

Matvin / Gianfranco Alessandria Barbera d'Alba DOC Barbera d'Alba 2021 - Monforte d'Alba, Piemonte, Italien 100% Nebbiolo Alkohol: 14,5%

SB Art 51731, pris 208 kr/flaska - säljs i kolli om 3 flaskor.

Barbera d'Alba med druvor från egen vingård i sydöst läge. Vingården som har en jordmån av kalksten och lera är planterad 1960 - 2009 med en storlek på 2,5 Ha. Skördeuttaget är 8 ton/Ha.

Druvorna skördas för hand i slutet av september. De genomgår efter selektering och krossning en 6 dagars temperaturkontrollerad maceration/jäsning med vertikal rotofermentor. Jäsningen görs på naturlig jäst. Efter jäsningen lagras vinet på ståltank 6-8 månader med buteljering i juli året efter skörd. 4 månaders flasklagring innan säljstart. Vineriet jobbar helt naturligt utan några pesticider eller konstgjord tillsatser. Pizza, feta pastarätter och vällagrade salta ostar. Områdestypisk mycket bra barbera som vinner på några års lagring. Serveras vid 16-18 gr.

Vinmakarna hälsar & tackar!

GIUSEPPE
ALESSANDRIA

