

**VITA ITALIENSKA VINER**

Ett gott vitt vin från Italien passar bra till mat men fungerar även som sällskapsdryck. Med en lång vintradition och en stor variation av regioner och druvor finns det många härliga italienska vita viner att upptäcka! Italienska viner produceras från norr till söder tack vare goda odlingsförhållanden. Samtliga regioner har sin egen tradition kring vinodling vilket också avspeglas i vinets karaktär. Hur druvorna odlats avgör till stor del hur vinet kommer att smaka. Majoriteten av de vita vinerna produceras i de svalare norra regionerna, vilket bidrar till deras rena, krispiga smaker. Med åtta olika sorter att välja bland kan det ta lite tid innan man hittar den rätta flaskan, men vägen dit är mycket njutningsfull. Vi provar några här.

**Nr 4993 Crudo, som kostar 89kr.**

Ett friskt och fruktigt vin med balanserad sötma, inslag av mogna tropiska frukter, ananas, mango, vita blommor och lime. Doften är aromatisk med inslag av tropisk frukt, ananas, fläder och citrus. Crudo passar bra till lätta och kryddiga asiatiska rätter, skaldjur och färska sallader. Zibibbo är det sicilianska namnet på druvan, vilken ger vinet dess aromatiska karaktär. Efter skörd jäses de två druvsorterna i rostfria tankar med temperaturer 14-16°C. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 1,4 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr. 2709 Pietra Di Pinot Grigio, som kostar 99kr.

Vinet kommer ifrån nordöstra Italien nära Venedig. Här är dagarna varma och nätterna kalla. Vinet är tillverkat på Pinot Grigio-druvor. Vinet är gjort i en fruktig ungdomlig stil med inslag av persika, päron och citrusskal. Det gör det till ett matvänligt vin men det står sig lika bra på egen hand. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,3 g/l

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



Nr. 2462 Sophia som kostar 99kr

Detta vin kommer från Piemonte som ligger i nordvästra Italien. Vinet består av 50% cortese, 25% chardonnay, 20% sauvignon blanc och 5% riesling. Druvorna skördas i början av september. De får ligga 15-20 dagar vid 13 grader i rostfria ståltankar. Vinet får en något aromisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, päron, honungsmelon och lime. Serveras till fiskrätter eller skaldjur.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde:

Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



Nr 2147 Tommasi Adorato, som kostar 109kr.

Druvig, örtig och friskt fruktig med tydliga inslag av tropisk frukt, gula päron, vita blommor och citrusfrukt. Vinet har en frisk syra och en fyllig munkänsla med toner av tropisk frukt, mandarin, mandel, vita blommor och söta gula päron. 15% av garganegadruvorna har torkats en kort tid före pressning (i ca 2 veckor). Vinet har sedan lagrats i 4 månader på ståltank. Serveras med fördel som sällskapsvin eller till rätter av fågel och fisk. Serveras gärna till rätter med lite söta och krämiga tillbehör som möter vinets rika fruktsötma, exempelvis teriyakilax eller dumplings med sötsur sås. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt 0,6 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde:

Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.



Nr 2478 Zecci Classico, som kostar 119kr.

Vinet tillhör en kollektion av utvalda kvalitetsviner som uttrycker essensen av olika druvor och regioner i Italien. Vinerna tas fram i nära samarbete med erfarna producenter i varje region för att få fram druvtypiska viner av hög kvalitet med mycket smak som kännetecknar druvsorten verdicchio och regionen som den kommer ifrån. Det har en torr, mycket fruktig smak med inslag av fat, tropisk frukt, gula äpplen och apelsin. Passar till Fisk & skaldjur Kyckling Vegetariskt
Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 0,3 g/l

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.