

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 2024 – 06, Italienska vindagen

Hej,

Här är årets sista vinbrev; den italienska vindagen.

Bubbel är väl inte det första man tänker på när man ska välja ett italienskt vin, men det finns en del riktigt intressanta och prisvärda mousserande. I Franciacorta gör man viner enligt den klassiska metoden med flaskjäsning. Man odlar Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc och Erbamato. Vi gillade **nr 73697 Franciacorta Satèn Santa Lucia** för 349 kronor. Det är gjort på 100% Chardonnay och lagrat hela 30 månader på jästfällningen, vilket gör att det liknar en non-vintage champagne i samma prisklass.

Från Toscana kommer många bra röda viner. **Nr 32130 Castello Fonterutoli 2018** för 329 kronor är en Chianti Classico som är elegant, har bra smak av körsbär och annan röd frukt samt bra balans. En lite enklare Chianti är **nr 71704 Rocca delle Macie Chianti Classico 2022** för 189 kronor, där vi hittar röd och blå frukt, bra struktur och rimlig bredd, lite ektoner och medel till höga tanniner. Det är ett typiskt matvin. Exklusivare är **nr 93921 Castello di Brolio, Ricasoli 2020** för 461 kronor. Det vinet har förutom mycket röd frukt även ek-, krydd- och mognadstoner. Det är väldigt gott. Ja, alla de tre Chianti Classico är goda. Vilken vi väljer för stunden beror på dagens budget. Lite längre söderut, fortfarande i Toscana, har vi **nr 12357 Brunello di Montalcino Col d'Orcia, 2019** för 299 kronor med röd frukt, tydlig syra, fyllig, stor kropp och rejäla tanniner. Col d'Orcia gör alltid bra viner.

Nr 32472 Le Volte dell'Ornellaia 2022 för 199 kronor är ett riktigt bra köp. Vinet är klassat IGT och tillverkat av 50% merlot, 30% sangiovese och 20% cabernet sauvignon. Det smakar inte typiskt toscanskt, utan har snarare Bordeauxliknande toner. Det är medelfylligt med bra tanniner.

Från Veneto rekommenderar vi två viner. **Nr 12324 Zenato Ripassa Superiore 2020** för 249 kronor är elegant, medelfyllig med mörk doft av kryddor, körsbär och torkad frukt. Smaken är elegant med körsbär och russin. Vinet har en liten restsötma, stiltypisk för ripasso och inte överdriven. Det andra är en klassisk amarone till lågt pris (för amarone), **nr 22350 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico 2019** för 339 kronor. Det har typisk amaronesmak med torkade russin och är inte för sött med sina 6 gram/liter. Amarone finns ju från torra, med sockerhalt på ner mot 4 gram/liter, till sötare

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

med 12 gram/liter eller till och med mer. Här är det bra att ha en känsla för vad man själv tycker är godast, så att man handlar rätt typ av amarone.

Slutligen från Piemonte föreslår vi **nr 73399 Barbaresco Pelissero Nubiola 2018** för 429 kronor, kanske mycket pengar men för den som gillar Nebbiolo är det ett bra köp.

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Mousserande	Nr 73697 Franciacorta Satèn Santa Lucia	349	Ordervara
Rött	Nr 32130 Castello Fonterutoli 2018	329	Ordervara
Rött	Nr 71704 Rocca delle Macie Chianti Classico 2022	189	Ordervara
Rött	Nr 93921 Castello di Brolio, Ricasoli 2020	461	Tillfälligt
Rött	Nr 12357 Brunello di Montalcino Col d'Orcia, 2019	299	Fasta
Rött	Nr 32472 Le Volte dell'Ornellaia 2022	199	Fasta
Rött	Nr 12324 Zenato Ripassa Superiore 2020	249	Fasta
Rött	Nr 22350 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico 2019	339	Fasta
Rött	Nr 73399 Barbaresco Pelissero Nubiola 2018	429	Ordervara

Bästa hälsningar,

Gunnar Lindholm, Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se