

GIRO d'ITALIA

NU KÖR VI PRESTIGEVINER PÅ GLAS, FÖRST UT ITALIEN

Vi serverar 5 gl/flaska Vi serverar även halvglas cirka 10 gl/flaska. Testar ni våra viner kan man köpa dessa rätter

SPECIALMENY MED FANTASTISKA PRISER TILL VÅR VINPROVNING!

HUMMERTACO VINPROVARPRIS 110:- HUMMER, YUZU, WASABICREME, AVOCADO, PICKLAD SILVERLÖK, ANANAS, KORIANDER
SEAFOOD SLIDER VINPROVARPRIS 110:- KAMMUSSLA, RÖDRÅKA, OSTRON, BRIOCHE, PICKLAD FORELLROM, FÄNKÅLSDRESSING
WAGYUFALAFEL VINPROVARPRIS 100:- WAGYU, KIKÄRTOR ÅNGAT BRÖD, KRYDDIG YOGHURT, LÖKSALLAD, PICKLAD JALAPENO, PERSILJA
PIZZA FAJITAS VINPROVARPRIS 110:- SURDEG, LAMMINNERFILÉ, RÖKT CREME FRAICHE, SYRLIG STEKLÖK, RÖKELDAD PAPRIKA,
SUE'S KALVTARTAR VINPROVARPRIS 110:- CITRON, OLIVOLJA, SCHALOTTENLÖK, SELLERI, BLACK GARLIC, JORDÄRTSKOCKA, PARMESAN

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG Flaska 950:- Glas 192:- Halvglas 96:-

Rak i ryggen, stram och elegant, så här smakar klass

Druva: Sangiovese Grosso **Region:** Toscana **Distrikt:** Brunello di Montalcino DOCG **Årgång:** 2015 **Alkoholhalt:** 14.5 %

Doft: Medelstor, fruktmättad, ung doft med toner av moreller, björnbär, läder och diskret fatton. **Smak:** Medelstor, fruktig och mjuk smak av söta körsbär kombinerad med fruktiga tanniner och toner av fat, kaffe, mörk choklad samt mandel. Komplex, lång, torr och varm eftersmak med inslag av örter. **Vinifiering:** Druvorna skördas manuellt i början av oktober. Jäsningen sker på tankar av rostfritt stål i 12 dagar vid ca 30°C. Den malolaktiska jäsningen görs omedelbart efter alkoholjäsningen. Macerering med skalkontakt varar i 32 dagar. Vidare dras vinet över och lagras på en kombination av stora slovenska fat och barriquer i ca 3 år följt av 6 månaders lagring på flaska. - Innehåller sulfiter

Piano Di Montevergine Taurasi Riserva DOCG Flaska 850:- Glas 175:- Halvglas 88:-

Vulkanisk jordmån med druvor från Jesutiden. Ursprungstypisk med komplex kraftfull personlighet

Druvor: Aglianico **Region:** Campania **Distrikt:** Taurasi Riserva DOCG **Årgång:** 2012 **Alkoholhalt:** 14.5 %

Doft: Medelstor, tät doft av fat, torkade fikon, koncentrerad mörk frukt och frisk ton med torkade örter **Smak:** Fyllig och potent, koncentrerad smak av mogna mörka bär, kryddor, örter och inslag av svartpeppar, rostad hasselnöt samt inte ännu helt integrerade fattoner

Vinifiering: Vid skörden sker ett strängt urval för att säkerställa att endast de bästa druvorna kommer med i jäsningen. Druvorna avstjälkas, krossas, macereras och jäses. Jäsningen sker på tankar av rostfritt stål i 14 dagar vid 26°C. Sedan ligger det unga vinet på fat av fransk ek i 18 månader, för både malolaktisk jäsning och lagring. Efter buteljeringen lagras vinet i ytterligare 24 månader. Innehåller sulfiter

Barolo Tresuri DOCG Flaska 760:- Glas 160:- Halvglas 80:-

Piemonte= Italiens gastronomiska Mecka, säger bara Vit albatryffel... Grandios graciös lite som italiensk glaskonst. Nebbiolo är en druva som man måste lära sig behärska. I början som en oinriden hingst - men väl tuktad så finns det ingen återvändo

Druvor: Nebbiolo **Region:** Piemonte **Distrikt:** Barolo DOCG **Årgång:** 2016 **Alkoholhalt:** 14.5 %

Doft: Toner av körsbär, rosor och söt lakrits. **Smak:** Fyllig och harmonisk smak med mjuka tanniner. Lång eftersmak

Vinifiering: Namnet Trèsure syftar till att druvorna tas från tre olika vingårdslägen med olika karaktärer och fin exponering för sol.

Jordmånen är kalkrik. Man skördar i oktober. Druvorna jäses och macereras 12-16 dagar i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter malolaktisk fermentering lagras vinet på en kombination av 1600 l franska ekfat och några mindre 400 liters fat i 36 mån - Innehåller sulfiter.

Montesodi Toscana IGT Flaska 935:- Glas 190:- Halvglas 95:-

Montesodi = hårt berg År 2011 bestämde sig Lamberto Frescobaldi att ta bort appellationen från etiketten (på den tiden sålde Chianti Rúfina inte så bra internationellt) och fokusera bara på vingårdsläget. Han fick då nedklassificera Montesodi till en Toscana IGT. Att nedklassificera till IGT gör det möjligt för dem att använda andra fatstorlekar och lagringstider än Chianti Rúfina-appellationen kräver.

Och fråga mig INTE vad de är 😊 Priset har dock inte nedklassificeras. Vi pratar helt enkelt om en "super Tuscan".

Druvor: Sangiovese **Region:** Toscana **Distrikt:** Toscana IGT **Årgång:** 2015 **Alkoholhalt:** 14.5 %

Doft: Magnifik, ung, stor doft av plommon, moreller, björnbär, fat, stensöta och tjära. **Smak:** Stor, rik, komplex ännu ung smak av koncentrerade moreller, björnbär, plommon, med underbart balanserade och integrerade fattoner. Ett stort och elegant vin i sin linda med mörk frukt i yppersta klass med lång komplex, polerad och balanserad smak.

Vinifiering: Druvorna skördas manuellt i början av oktober. Jäsningen görs i tankar av rostfritt stål i 10 dagar strax under 35°C. Vinet genomgår malolaktisk jäsning och vinet macereras med skalkontakt i ca 30 dagar. Vinet lagras på franska barriquer i ca 18 månader. - Innehåller sulfiter

Torre Del Falasco Amarone Della Valpolicella DOCG Flaska 700:- Glas 145:- Halvglas 73:-

Gjort på russin 😊 = koncentrerat, kralligt, maxat med smaker, lite Dolly Parton - mycket av allt!

Druvor: Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella **Region:** Veneto **Distrikt:** Amarone della Valpolicella DOCG **Årgång:** 2013 **Alkoholhalt:** 15.5 %

Doft: Stor rund doft av mörka bär, torkad frukt, vanilj, viol, choklad, fikon och söta madeiratoner. **Smak:** Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär som plommon, moreller, körsbär, blåbär, björnbär med inslag av fat, choklad och viol.

Vinifiering: De noga utvalda druvorna skördas i oktober och torkas sedan på bastmattor i ca fyra mån, vilket gör att de tappas ca 40% av sin vikt när vätskan dunstar. Vinet görs på mer eller mindre russinaktiga druvor och jäses på tankar av rostfritt stål och får sedan macerera under 20 dagar.

Därefter dras det över till små och stora ekfat där det lagras under ca 18 mån. Det bästa vinet väljs och tappas sedan under Falasco-etiketten. -

Il Bosco Syrah Flaska 775:- Glas 160:- Halvglas 80:-

Stöddigt kraftpaket med enorm pondus, stadig rak ryggrad och breda axlar

Druvor: Syrah **Region:** Cortona **Distrikt:** Toscana IGT **Årgång:** 2013 **Alkoholhalt:** 14 %

Doft: Tät, fruktig, komplex doft av kryddor, björnbär, plommon, örter och nya fat. **Smak:** Fylligt vin, i stram stil, med intensiv smak av mörka bär, fat, örter, mörk choklad, tobak, kryddor och rostade fat. **Vinifiering:** Druvorna skördas för hand i egendomens bästa vingårdar. De ligger på 300 meters höjd över havet, är kraftigt sluttande och är planterade med tre utvalda kloner av Syrah. Vinet jäses och macereras på koniskt formade fat under ca 20 dagar. Därefter pumpas vinet över på barriquer, ca en tredjedel nya och resterande gamla, där malolaktisk jäsning genomförs och vinet lagras sedan i samma fat mellan 18-20 månader på jästfällningen. Båtonnage genomförs inledningsvis