



Gillet wine
tasting
21.4.2023

1. Villa Antinori Bianco 2022.

- Område: Toscana
- Producent: Antinori
- Appellation: IGT Toscana
- Druva: Trebbiano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia Toscana, Pinot Bianco, Rhine Riesling.
- Alkohol: 12 %
- Socker: 3 gr / l
- Syra: 5 gr / l
- Pris 13,99€ Alko.

1. Villa Antinori Bianco 2022.

- Producerat: Temperaturkontrollerad ståltank för att bevara fruktigheten. Jäsning i 18 grader. Efter jäsningen förvaras vinet ännu några månader på ståltank innan buteljering.
- Lanserades redan 1931.
- Färg: Ljusgult.
- Doft: Vita blommor, mjuk persika, fräsch ananas.
- Smak: Frukt, citrus, elegant mineral.
- Rekommendation: aperitiv, lätta fiskrätter, hönssallad.

2. La Selva Sangiovese Bianco 2016

- Område: Toscana (Maremma i hjärtat av Toscana)
- Producent: La Selva
- Appellation: IGT Bianco Toscana
- Druva: Sangiovese 100 %.
- Alkohol: 12,5 %
- Socker: 2 gr / l
- Syra: 6 gr / l
- Pris 16,80 € på beställningssortimentet

2. La Selva Sangiovese Bianco 2016.

- La Selva grundades 1980 av schweizaren Roland Krebs.
- "blanc de noir" enl. Schweizisk princip.
- Lyckat experiment → nu ett av deras best seller.
- Ekologiskt, veganvänligt

2. La Selva Sangiovese Bianco 2016

- Färg: ljusgult.
- Doft: mogen frukt, rött äpple, honungsmelon.
- Smak: mogen frukt, nötter, mineraler. Lätt kryddig smak med sitruster ger vinet balans.
- Rekommendation: ljusa kötträtter, pasta i alla former, t.o.m lätt kryddig pasta, asiatiska rätter.

3. La Spinetta Vermentino 2022.

- Område: Toscana.
- Producent: La Spinetta.
- Appellation: IGT Toscana
- Druva: Vermentino 100 %.
- Alkohol: 13 %.
- Socker: 1 gr / l.
- Syra: 6,9 gr / l.
- Pris: 23 € på Alkos best.sortiment.

3. La Spinetta Vermentino 2022

- Färg: ljusgult.
- Doft: vita blommor, rosmarin.
- Smak: mogen frukt, örter, mineral.
- Rekommendation: ljusa kötträtter, pasta i alla former, t.o.m lätt kryddig pasta, asiatiska rätter.

3. La Spinetta Vermentino 2022

- La Spinetta började producera vin 1960 i Piemonte.
- 2001 Toscana.
- Jordmån: sand, rik på oceaniska sediment.
- Vinet alkoholjäsning med naturlig jäst.
- Lagras i ca 5 mån i ståltankar på sin jästfällning.
- Rekommendation: Havets läckerheter, ypperligt med musslor.

3. Vermentino druvan

- Odlas i: Främst Nordvästra Italien, södra Frankrike, öarna Korsika och Sardinien.
- Kända distrikt: Piemonte, Toscana, Ligurien, Sardinien (DOCG Vermentino di Gallura).
- Smak: Lätta, aromatiskt blommiga, friska, något örtiga viner som oftast inte vinner på lagring. Vissa är mer mineraliska än aromatiska. Söta och mousserande varianter förekommer.
- Passar till: Lättare fisk- och skaldjursrätter, pastarätter med citron och örter.
- Smaktyp: Oftast i smaktypen Friskt & Fruktigt.

4. Villa Antinori Rosso 2020

- Område: Toscana
- Producent: Antinori
- Appellation: IGT Toscana
- Druva: Sangiovese, Syrah.
- Alkohol: 14 %
- Syra: 5,4 gr / l
- Pris: 19,99 € Alko (1/2 flaska 11.98 €)

4. Villa Antinori Rosso 2020

- Färg: Rubinröd.
- Doft: Intensiv doft med inslag av körsbär, mint, choklad.
- Smak: Fyllig, sammetslena tanniner. Lång riklig eftersmak.
- Rekommendation: mogna kötträtter, hårda ostar.

Villa Antinori Rosso IGT

- Klassiker vin sedan 1928
- Producerades som det första lagrade Chianti vinet
- Chianti vin måste innehålla minst 80 % Sangiovese. Max 20 % andra druvor ss. Colorino, Canaiolo Nero, CS, Syrah, Merlot.
- Blev Toscana IGT vin 2001, då man tillsatte Syrah druvan som ger mera body och kryddighet
- Efter att druvorna krossats lätt, jäsning i temp. kontrollerade ståltankar ca en vecka.
- Lagras 1 år på franska, amerikanska och ungerska ektunnor.
- Mognar ännu ca 1 år på flaska innan export.

5. Borgo Salcetino Chianti Classico Riserva 2018.

- Område: Toscana
- Producent: Livon
- Appellation: DOCG Chianti Classico
- Druva: Sangiovese 95 %, Canaiolo 5 %.
- Alkohol: 13,5 %
- Socker: 2 gr / l
- Syra: 6 gr / l
- Pris: 23,69 € Alko

5. Borgo Salcetino Chianti Classico Riserva Lucarello 2018.

- Färg: Tegelröd
- Doft: Mogna bär. Torkade frukter, örter, läder.
- Smak: Medelfyllig, mogna tanniner, surkörsbärskaraktär, mogen tranbärighet, björnbärig, lätt fikonton, läderkaraktär, ekig, lång eftersmak.
- Passar till: kalv, nötbiff, vildsvin, hårda lagrade ostar, kryddiga pastarätter.

5. Borgo Salcetino Chianti Classico Riserva 2018.

- LIVON = ursprungligen en Friuli producent.
- Chianti Classico Riserva = vinet har mognat minst 2 år på ekfat och därefter minst 3 mån i flaska under mogningsprocessen.
- Jäsning i 23 grad temp.kontrollerade ståltankar 1 månad på skalen = "sur lie".
- Malolaktisk jäsning i nya ekfat.
- Därefter 24 mån mogning i samma fat.
- Till sist mogning på flaska.

6. Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino 2017.

- Område: Toscana
- Producent: Villa Poggio Salvi.
- Appellation: DOCG Brunello di Montalcino.
- Druva: Sangiovese 100%.
- Alkohol: 13,5 %.
- Socker: 1 gr /l.
- Syra: 6 gr / l.
- Pris: 45,90 € Alko

6. Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino 2017.

- Färg: Rubinröd.
- Doft: Intensiva röda bär, kryddor, örter, läder.
- Smak: Fyllig, medelkraftiga tanniner, kryddig, ekig. Mycket lång eftersmak.
- Passar till: Grillade kötträtter, lagrade ostar, tryffel.
- Jäsning i temp.kontrollerade ståltankar.
- Mognar på 30, 60, 100 hl ekfat från Slavonien i 30 mån.

6. Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino 2017.

- Brunello = klassikervin från Toscana.
- Producerat sedan sent 1800-tal, men blev pop på 70-talet.
- Brunello vinerna fick sin DOC klassificering 1966.
- 1980 fick Brunello vinerna som ett av de första DOCG klassificering.
- Kan lagras → 10 år eller mera.
- Bästa årgångarna är samlarobjekt.