

MER VINER FRÅN
ITALIEN

30.10.2026



KVÄLLENS VINER

Vi ska i kväll dricka viner, allt från Sicilien till Alto Adige.

Vi börjar med detta fräscha och välgjorda bubbel från Franciacorta i Lombardiet, mellan Veneto och Piemonte.

Sedan reser vi till just Alto Adige och provar en Pinot Grigio.

Därefter till Veneto och dricker Soave och så avslutar vi de vita vinerna med en Chardonnay från Piemonte.

De röda vinerna inleder vi med att från Sicilien dricka en Nero D'Avola/Merlot.

På vägen norrut igen passerar vi Chianti och testar en Sangiovese blandning för att därefter avsluta med en Nebbiolo från Barbaresco i Piemonte.

Varmt välkomna på denna resa!



FRANCIACORTA

FRATUS FRANCIACORTA ROSÉ BRUT NV

Tillverkningsmetod:

- *Franciacorta* görs med den traditionella metoden (*metodo classico*) – samma som Champagne – där vinets andra jäsning sker på flaska och vinet lagras länge på sin jästfällning (ofta 18 till 60+ månader).
- Prosecco görs med Charmat-metoden (tankmetoden), där den andra jäsningen sker i stora ståltankar under tryck.

Franciacorta DOCG i Lombardiet

Druvor; Chardonnay och Pinot Nero

12,5% alkohol

5 g socker

6,6 g syror

Producent; Riccardo Fratus





ALTO ADIGE

ALOIS LAGEDER PINOT GRIGIO 2024

Trentino-Alto Adige, DOC Alto Adige

100% Pinot Grigio

0 g socker

4 g syror

Producent; Alois Lageder

Ljusgul, mycket torr, trevlig syra, citron, gult äpple, grapefrukt, lätt rabarber, mineralisk.

Passar som apéritif, till lätta entérätter, toast Skagen, ljusa fiskrätter och mingel.





SOAVE, VENETO

PRA' OTTO SOAVE CLASSICO 2025

Soave Classico DOC, Veneto

12% alkohol

Druva; 100% Garganega

2 g socker

5,9 g syror

Producent; Pra'

Druvorna odlas i Soave Classico regionen i en vulkaniskt mineralrik jord. Druvorna skördas för hand och musten jäser i temperaturkontrollerade ståltankar.

Ljusgröngul, torr, hög syra, grönt äpple, lätt aprikos, citrus, vinbär, mineral och lätt örtig.

Passar utmärkt som apéritif, till vit fisk, skaldjur och vit sparris.





LANGHE, PIEMONTE

SALVANO LANGHE CHARDONNAY SOGNANTE 2023

Langhe DOC, Piemonte

100% Chardonnay från byarna Castiglione Falletto och Alba

13,5% alkohol

3 g socker

5,5 g syror

Producent; Salvano

Halmgul, torr, fin syra, mogna gula äpplen, tropisk frukt, ekig och lång eftersmak.

Excellent till aptitretare, eller till skaldjur och fylld pasta. Också utmärkt till förrätter av ljust kött.

Vacker halmgul färg. Mycket rik doft med toner av ananas och klöver. Smaken har toner av rostat bröd och mogen tropisk frukt med en fint integrerad ek.

Druvorna pressas försiktigt och jäser på ekfat. Vinet mognar på barriquer under 7 månader.





SICILIEN

VIVA VALENTINA IL CLASSICO ORGANIC 2025

IGT Terre Siciliane, Sicilien

Druvor; 80% Nero D'Avola och 20% Merlot

14% alcohol

20 g socker

5,8 g syror

Producent; Valentina

Druvorna kommer från IGT Terre Siciliane-regionen på Sicilien. Vinet är certifierat ekologiskt och veganskt.

Skörden handskördas och klasarna väljs ut innan en lätt pressning för att behålla druvorna så intakta som möjligt. Jäsningen sker i ståltankar vid en temperatur på cirka 26–28 °C, och vinet vilar i tankarna innan det buteljeras.

Il Classico är ett utmärkt val till örtekryddat entrecôte, sötsur fläskgryta, kryddig korgryta med chorizo, tomatlasagne och långtidsstekt lammgryta, liksom hårda ostar som pecorino och parmesan.





TOSCANA

FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA 2022

DOCG Chianti Rufina, Toscana

Druvor; Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot och Cabernet Sauvignon

13,5% alcohol

0 g socker

5,1 g syror

Producent; Frescobaldi

Familjen Frescobaldi har producerat vin sedan 1300-talet, och verksamheten har bestått av samma familj i 30 generationer. Nipozzano Riserva är Castello Nipozzanos signaturvin, där husets långa erfarenhet återspeglas i dess robusta balans och tydliga toskanska uttryck.

Vinet kommer från Toscana och är en DOCG Chianti Rufina. Stilen kombinerar fruktighet, frisk syra och en stram tanninstruktur.

Alkoholjäsning, maceration och malolaktisk jäsning utförs i rostfria ståltankar. Vinet mognar på ekfat i 24 månader, för att fullända strukturen.

Doften är fruktig och blommig, med röda bär, mogen citrus och viol, och en subtil kryddighet. Munkänslan är harmonisk, frisk och mineralisk, med täta, silkeslena tanniner som varar länge. Prova den med tagliatelle med ragù bolognese eller oxfile med pecorino.





PIEMONTE

TENUTA SAN MAURO BARBARESCO 2017

DOCG Barbaresco, Piemonte

100% Nebbiolo

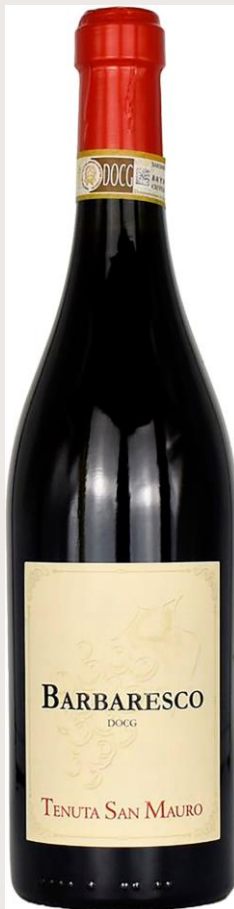
14,5% alkohol

0 g socker

5 g syror

Producent; Tenuta San Mauro

De nyanserade och sofistikerade vinerna passar bra till rustika kötträtter som till exempel renfilé, nőtentrecôte eller hårda, lagrade ostar som parmesan, pecorino, eller manchego.



KVÄLLENS VINER MED PRISER

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Fratus Franciacorta Rosé Brut NV | 38.00 € |
| 2. | Pinot Grigio Alto Adige Alois Lageder 2024 | 22,00 € |
| 3. | Pra'Otto Soave Classico 2025 | 20,00 € |
| 4. | Chardonnay Salvane Langhe Sognante 2023 | 30,00 € |
| 5. | Nero D'Avola Sicilia Viva Valentina 2025 | 15,00 € |
| 6. | Chianti Frescobaldi Nipozzane Riserva 2022 | 27,90 € |
| 7. | Tenuta San Mauro Barbaresco 2017 | 38,00 € |