

Vin 1 - Quota101, Padua, Veneto

Malterreno Bianco Veneto IGT

Druvor:	65% Tai (Tokai) och 35% Garganega
Skörd:	I september. Manuell skörd av mogna druvor med hög sockerhalt (195 g/l)
Vingårdar:	Över trettio år gamla. Odlas på spaljéer. Ligger i ett kuperat område i de Euganeanska kullarna, i Torreglias kommun, i Luvigliano.
Terräng:	Lerig och måttligt kalkrik, med en exponering mot sydost.
Vinframställning:	Mjuk pressning med en lätt maceration. Musten kyls och dekanteras. Jäsningen sker vid en temperatur av cirka 17 grader.
Färg:	Halmgul
Doft:	Diskret fruktig. Inslag av vita frukter och melon.
Smak:	Mjuk, välstrukturerad.
Alkoholstyrka:	12,5%
Total syra:	5,3 g/l
Restsocker:	4 g/l
Passar till:	Främst till pastarätter och huvudrätter av fisk och vitt kött.



Vin 2 - "La Castellina" Fondazione Fojanini, Sondrio, Lombardia

"Bianco dell'Arcipretura" 2012 IGT

Färg:	Ljust halmgul med gröna reflexer
Doft:	Karaktäristisk, fruktig med inslag av äpple, bra intensitet och finess.
Smak:	Torr, angenämt syrlig och frisk.
Kommun:	Sondrio (Lombardiet)
Druvor:	Lika delar Chardonnay och Sauvignon Blanc, men även litet Riesling
Restsocker:	Spår
Alkohol:	13%
Torrextrakt:	28,5 g/l
Total syrahalt:	6,80 g/l
Avkastning per hektar:	45 q.li. quintale (1 quintale motsv 100 kg), c:a 6 000 flaskor.
Skörd:	Sista veckan i september.
Vinframställning:	Efter en maceration vid låg temperatur (kall maceration) pressas det lätt för att sedan jäsa i kontrollerad temperatur. Mognar i sex månader i rostfria ståltankar innan det buteljeras. Vilar sedan på flaska i 4 månader.
Passar till:	Välstrukturerad, passar bra till förrätter och fiskrätter. Fungerar bra tillsammans med grönsaksomeletter, abborrfiléer med smör, risotto med vilda örter
Serveringstips/-temperatur:	Öppna flaskan en stund innan servering. Servera vid en temperatur av 10-12 grader i mellanstora glas.



Vin 3 - Azienda Agricola Alberto Marsetti, Sondrio, Lombardia

Valtellina Superiore DOCG "Grumello" 2010

Färg:	Rubinröd
Doft:	Fruktig, med spår av bär, blåbär, jordgubbar, svarta vinbär. Vissa kryddor noteras även, såsom kanel, kryddnejlika och glaserade kastanjer
Smak:	Torr, len, fyllig med bra syra som förstärker dess friskhet. Klarar en medellång till lång lagring.
Kommun:	Sondrio (Lombardiet)
Druvor:	100% Nebbiolo
Restsocker:	Spår
Alkohol:	13%
Torrextrakt:	28 g/l
Total syrahalt:	6 g/l
Avkastning per hektar:	75 q.li. quintale (1 quintale motsv 100 kg), c:a 10 000 flaskor
Skörd:	Sista veckan i oktober.
Vinframställning:	Nedsänkt lock jäsnings på ekfat 25/33 hl (hektoliter) tre dagliga pumpning vid en kontrollerad temperatur som aldrig överstiger 30 grader; Jäsning och maceration av druvorna varar 8 dagar. Förs sedan över på 30 hl ekfat där den malolaktiska jäsningsen blir klar. Mognar 24 månader på ekfat 25-33 hl, sedan 6-8 månader i flaska.
Passar till:	Rika pastarätter, vilt och fågel, hårda och vällagrade ostar
Serveringstips/-temperatur:	Öppna flaskan en stund innan servering. Servera vid en temperatur av 18-20 grader i stora glas.



Vin 4 - "La Castellina" Fondazione Fojanini, Sondrio, Lombardia

Valtellina Superiore DOCG "Sassella Le Barbarine" 2009

Färg:	Ljust rubinröd
Doft:	Intensiv med inslag av hasselnöt, lakrits och kryddor
Smak: ålder:	Torr, elegant och svaga tanniner, sammetslen med
Kommun:	Sondrio (Lombardiet)
Druvor:	100% Nebbiolo (Chiavennasca)
Restsocker:	Spår
Alkohol:	13,5%
Torrextrakt:	32 g/l
Total syrahalt:	6,3 g/l
Avkastning per hektar:	40 q.li. quintale (1 quintale motsv 100 kg), c:a 5 000 flaskor
Skörd:	Slutet på oktober, början på november.
Vinframställning:	Fermenterad cirka 12 dagar tillsammans med skalet vid en konstant temperatur av 28 till 30 grader. Förfinas 12 månader på ekfat, läggs sedan i rostfria ståltankar som förbättrar bouqueten. Sedan får det vila på flaska i åtminstone 12 månader.
Passar till:	Dess eleganta bouquet och måttliga tanniner tillåter en mängd olika användningsområden, alternativt att njuta av bara som det är.
Serveringstips/-temperatur:	Öppna flaskan en stund innan servering. Servera vid en temperatur av 16-18 grader i stora glas (ballons).



Vin 5 - Azienda Agricola Alberto Marsetti, Sondrio, Lombardia

Valtellina Superiore DOCG "Le Prudenze" 2010

Färg:	Rubinröd
Doft:	Fruktig, påminner om plommon, smultron, röda vinbär. Tertiära aromer, grafit, tobak och ekbark.
Smak:	Torr och varm. Den initiala mjukheten balanserar syran och tanninerna som borgar för ett långsiktigt åldrande.
Kommun:	Sondrio (Lombardiet)
Druvor:	100% Nebbiolo
Restsocker:	Spår
Alkohol:	13,8%
Torrextrakt:	30 g/l
Total syrahalt:	6,3 g/l
Avkastning per hektar:	75 q.li. quintale (1 quintale motsv 100 kg), c:a 10 000 flaskor
Skörd:	Första veckan i november.
Vinframställning:	Nedsänkt lock jäsnings på ekfat 25 hl (hektoliter) tre dagliga pumpning vid en kontrollerad temperatur som aldrig överstiger 30 grader; Jäsning och maceration av druvorna varar 10 dagar. Ligger sedan på stora fat till början på sommaren då den malolaktiska jäsningen blir klar. Innan buteljering mognar vinet i 12 månader på ekfat, hälften av tiden i nya och hälften i fat från föregående år. Slutligen vilar det på flaska i c:a sex månader.
Passar till:	Förutom typiska rätter från Valtellina passar det mycket bra till rejäl italiensk mat, som stekar, fågel, vilt, samt till hårda och lagrade ostar
Serveringstips/-temperatur:	Öppna flaskan en stund innan servering. Servera vid en temperatur av 18 grader i stora glas.



Vin 6 - Azienda Agricola Alberto Marsetti, Sondrio, Lombardia

Sfursat di Valtellina DOCG 2010

Färg:	Intensivt rubinröd
Doft:	Fruktig med inslag av körsbär, blåbär, jordgubbar och svarta vinbär, men även kryddiga dofter som kanel och kryddnejlikor. Doften är mycket intensiv på grund av torkningen av druvorna
Smak:	Torr, slät, fyllig, med bra syra som förhöjer friskheten. Tål ett medel till långt åldrande
Kommun:	Berbenno di Valtellina (Lombardiet)
Druvor:	100% Nebbiolo
Restsocker:	Spår
Alkohol:	16%
Torrextrakt:	32 g/l
Total syrahalt:	6 g/l
Avkastning per hektar:	70 q.li. quintale (1 quintale motsv 100 kg), c:a 9 000 flaskor.
Skörd:	Början på oktober.
Vinframställning:	Druvorna bearbetas efter att de torkats i lådor i cirka tre månader i ett ventilerat utrymme. Långsam och noggrann jäsning i slovenska ekfat med daglig pumpning under kontrollerad temperatur som aldrig överstiger 30 grader; varaktig jäsning och maceration 18-20 dagar. Vinet förs sedan över i ståltankar för en första dekantering och sedan i tunnor (225 liters nya ekfat) där det förblir i ca 24-36 månader. Därefter ligger det 6-8 månader på flaska innan det är klart för försäljning.
Passar till:	Det ett vin som passar till mycket rika rätter av internationella karaktär, vilt, fågel, stekar, hårda vällagrade ostar. Kan även avnjutas med desserter gjorda med choklad.
Serveringstips/-temperatur:	Öppna flaskan en stund innan servering. Servera vid en temperatur av 17-18 grader i stora glas (ballons).

