

## Tintero Elvio 1, Tintero

Elvio Rosso är ett kvalitetsvin till budgetpris. Druvorna hämtas från flera DOC-lägen i Piemonte, och kan därför inte klassificeras som ett DOC-vin. Däremot kan det istället säljas som Vino da Tavola till ett mycket fördelaktigt pris. Vinet har ett brett användningsområde, vilket är karaktäristiskt för ursprungstypiska viner från norra och centrala Italien. Druvsammansättningen tillsammans med skickligt vinmakande och noggrannt druvurval ger ett vin som utöver personlighet även bjuder på komplexitet. Rankorna håller en genomsnittlig ålder på 15 år.



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Årgång</b>                   | n/a  |
| <b>Druvsort</b>                 | 50% Barbera, 40% Dolcetto, resten Cabernet Sauvignon och Nebbiolo                |
| <b>Alkoholhalt</b>              | 13,5 %   |
| <b>Produkttyp</b>               | Rött vin   |
| <b>Ursprung</b>                 | Piemonte   |
| <b>Producent</b>                | Tintero  |
| <b>Altitud</b>                  | 230 meter över havet   |
| <b>Jordmån</b>                  | Lera   |
| <b>Skörd</b>                    | För hand   |
| <b>Jäsning &amp; maceration</b> | 3 till 4 dagars skalmaceration, därefter cirka 15 dagars jäsning.                |
| <b>Utveckling och lagring</b>   | Tankar av rostfritt stål i 7 till 8 månader innan buteljering. Ingen filtrering. |

### Kommentar

**Färg:** Rubinröd

**Doft:** Doften är nyanserad och komplex med inslag av svarta vinbär, mörka körsbär, björnbär, röda bär, lakrits, kanel, cigarrlåda och ceder.

**Smak:** Även smaken är nyanserad och delikat med inslag av svarta vinbär, mörka körsbär, björnbär, röda bär, lakrits och tjära. Vinet är medelfylligt med bra balans mellan frukt och delikat syra. Avslutningen är häpnadsväckande lång med mjuka, nästan silkeslena tanniner i avslutningen.

**Passar till:** Elvio går utmärkt till antipasto såsom ostar och charkuterier, pastarätter antingen grädd- eller tomatbaserade. Det passar också riktigt bra till rätter på både ljust och rött kött, lättare vilträtter och rätter på fågel. Eftersom det är lätt och elegant kan man gärna kombinera det med grillad eller stekt fisk. Använd gärna svamp, sås baserad på Crème Fraiche eller rödvinssås som smakbroar.

### Tintero

År 1900 kom en fransman vid namn Pierre Tintero till byn Mango i Piemonte, där han fann arbete hos en änka vid namn Rosina Cortese. De två blev småningom ett par, och tappade sitt första vin, en Dolcetto, 1914. Paret söner, Giovanni och Carlo, drev gården vidare. Eftersom detta är mitt i Piemontes och Italiens främsta moscatodistrikt, odlade man i huvudsak moscatodruvan som såldes till jättar som Cinzano och Martini för produktion av det lätt mousserande och halvsöta vinet Moscato d'Asti. Det var först på 80-talet som Elvio Tintero började experimentera med att göra eget Moscato d'Asti. Än idag utgörs en stor andel av gårdens produktion av Moscato d'Asti. Elvio är fortfarande aktiv i skötseln av gården och i vinmakandet, men den huvudsakliga driften har han lämnat över till nästa generation och hans son Marco med hustrun Cinzia. Druvorna växer i sydliga till sydvästliga odlingslägen, och de branta sluttningarna ger optimal solexponering. Man eftersträvar att arbeta med hållbara metoder för att göra så liten inverkan som möjligt på naturen. Gården producerar viner på alla för Piemonte klassiska druvsorter såsom nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, favorita och moscato, men också viner med iblandning av chardonnay och cabernet franc.