

Torcularia Lambrusco,

För många är Lambrusco synonymt med ljusa och halvsöta viner som påminner om kolsyrad jordgubbssaft. Skälet till detta är att de Lambruscoviner, som fanns på Systembolaget under flera årtionden och som var omåttligt populära framförallt på 70-talet, hade denna karaktär. Torcularias Lambrusco har dock inget med detta att göra. Den är härligt djupt röd i färgen, i doft och smak är den genröst fruktig med en viss fruktsötma, men fortfarande torr. Det är denna typ av Lambrusco som man främst dricker i Italien och då gärna till alla typer av charkuterier samt ostar med viss sälta. Lambrusco har aldrig varit mer populär i Italien än vad den är just nu.



Årgång	2011
Druvsort	Lambrusco
Alkoholhalt	12,5 %
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	IGT Emilia Lambrusco Frizzante
Altitud	220-240 m ö.h.
Jordmån	Lera och små stenbumlingar
Skördeuttag	76 hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Första jäsning sker i rostfri ståltank med temperaturkontroll. Därefter sker en andra jäsning i autoklav då kolsyra bildas.
Utveckling och lagring	Vinet lagras i 4 till 5 månader i tank av rostfritt stål innan det tappas på flaska.

Kommentar

Färg: Djup röd med dragning mot blåröd.

Doft: Intensiv och frisk med inslag av koncentrad något söt frukt av svarta och röda skogsbär, mineraler och viss brödighet.

Smak: Härligt fyllig, bärig och med viss fruktsötma med inslag av svarta och röda skogsbär, mineraler och viss brödighet. Den generösa frukten gör att syran känns fräsch och välkommen. Moussen är krämig och fyllig. Eftersmaken är lång och riklig på fruktsötma i avslutningen.

Passar till: Som aperitif och sällsdrink. Fungerar dessutom utmärkt till de flesta charkuterier. Prova gärna till ostar med viss sälta såsom gorgonzola, provolone och vällagrad parmesan. Går även bra till små köttspett med kyckling, fläsk och nöt.