

Torsdagstipset – Amarones lillasyster



Masi är ett av Italiens högst ansedda vinhus och ägs av familjen Boscaini sedan 1700-talet. På 1960-talet ville Sandro Boscaini skapa ett mellanting mellan det lätta Valpolicella-vinet och den kraftfulla Amaronen. Han lät en halvårsgammal Valpolicella få en andra jäsning på druvrester av Amarone. 1967 släpptes första Campofiorin och Ripasson var född. Sedan 1990 låter man den andra jäsningen ske med halvtorkade druvor som skulle ha blivit till Amarone om de fått torka färdigt. Längre försökte Masi skydda beteckningen Ripasso som ett eget signum för Masi Campofiorin, men när det visade sig omöjligt raderade de Ripasso från etiketten och skruvade upp kvaliteten ytterligare. I dag görs Campofiorin på druvor som lufttorkats med samma skicklighet som i Masis Amarone, men kortare tid och utan dess bitterljuva ädelsötma.

Masi Campofiorin 2018, nr 5123, 139 kr.

Vinet är harmoniskt, kryddigt och fylligt med inslag av mogna, mörka körsbär och fat. Eftersmaken är lång och välbalanserad.

Campofiorin går utmärkt att dricka idag men kan även läggas undan i källaren i minst tio år, ovanligt för ett vin i denna prisklass.

Druvor är corvina 70 %, rondinella 25 % och molinara 5 %.

Campofiorin får högsta betyg av bl a Allt om Vin och Aftonbladet och finns i hyllan på alla butiker i Luleå. Passar utmärkt till Västerbottensost, chark, grillat nötkött, vilt och kraftigare pastarätter. Perfekt kombo till en mustig köttfärssås med pasta.

Hoppas att ni gillar mitt tips /**Ulrika Sundqvist**, styrelsen.

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com