

Vinbeskrivning Toppviner

Svante Dolff

Länk till vinlista på Systembolaget <https://www.systembolaget.se/delad-lista/?shareid=22228453-6854-4719-8ed8-ea3694382276>

Nr	Namn	Land	Druva	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1	7567 Rotari Brut Riserva, 2018	Italien	Chardonnay	131	3,75/fl	5		9	12,5	Ljusgul
2	2412 Mezzacorona Pinot Grigio Riserva 2020	Italien	Pinot Grio	101	2,25/fl	6		8	13	Gul färg
3	93113 La Spia Bianco	Italien	Nebbiolo	189					14	Gyllengul
4	55804 Tissot & Potel la Sixieme Cote	Frankrike	Pino Noir	119	2,25/fl	5	5	10	13	Blåröd mörk färg
5	2501 El Esteco Malbec, 2020	Argentina	Malbec	149	2,25/fl	10	10	10	14,5	Blållila tät mörk färg
6	5411 Mezzacorona Pino Noir 2020	Italien	Pino Noir	101	3,75/fl	5	5	10	13	Röd färg

Karaktäristik

1	<p>Doft: Fruktig doft med inslag av gula äpplen, ljust bröd, persika, nougat och apelsin. Smak: Fruktig smak med inslag av gula äpplen, nougat, ljust bröd, persika och apelsin.</p> <p>Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liqueur de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt åter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90 grader och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen. Lagring Vinet har lagrats tre år på sin jästfällning innan degorgering. Ursprung: Trentino ligger i södra delen av regionen Trentino-Alto Adige i nordöstra Italien. Kooperativet Mezzacorona grundades 1904, och har idag mer än 1 500 medlemmar.</p>
2	<p>Doft: Fruktig doft med inslag av fat, gula päron, galiamelon, äpplen och apelsinskal. Smak: Mycket fruktig smak med inslag av fat, gula päron, galiamelon, kryddor, apelsinskal och vanilj. Färg: Gul färg med grön nyans. Skörd: Druvorna skördades för hand. Druvorna till denna pinot grigio har vuxit på kullar och dalar vid foten av Dolomiterna där vinden från Gardasjön ger konstant svalka. Vinet produceras av druvor som vuxit i väl-dränerad jordmån i Zablani, nordöst om byn Mezzacorona. Det är en av de mest klassiska områdena för Pinot Grigio i området. Vinifikation: 40% av vinet har jäst på rostfria ståltankar och 60% har jäst på 225 liter stora, 1-2 år gamla ekfat. 60% av vinet har lagrats 6-8 månader på 225 liter stora, 1-2 år gamla ekfat. Vinmakare är Lucio Matricardi.</p>
3	<p>Doft: Aromatisk lätt vaxig doft av syltade körsbär, ploppad sötmandel & fruktkarameller. Smak: Ung smak med måttfull frukt, hög ren fruktsyra i en ganska slank kropp med mandel i eftersmaken. Druvorna skördades för hand. Det här är ett vitt vin gjort av den blå druvan nebbiolo, som man i Valtellina kallar för "chiavennasca". Fruktkötet är ljust och eftersom det är i skalen som färgen sitter har man kunnat tillverka detta vin på samma sätt som vid traditionell tillverkning av vitt vin. Man pressar druvorna i hela klasar och separerar skalen direkt så att man får en klar must. Vinet lagras sex månader tillsammans med sin jästfällning på fat av acacia och på 225-liters franska ekfat, vilket resulterar i en härlig textur och fin komplexitet. Druvorna kommer från Grumello och Berbenno som räknas till några av de finaste vingårdslägena i Valtellina. Vinet har en gyllengul färgton och en delikat doft av havtorn, vita persikor, gula äpplen och nötter. Smaken är komplex och elegant med nyanser av mogen gul frukt, nötter och välintegrerade ekfat.</p>
4	<p>Doft: Bärig, nyanserad doft med inslag av fat, jordgubbar, hallon, lavendel, färska örter, svartpeppar och choklad. Smak: Bärig, något kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, jordgubbar, hallon, lavendel, färska örter, svartpeppar, blåbär och choklad. Färg: Mörk, blårröd färg. Skörd: Druvorna skördades för hand. Vinifikation: Vinet har lagrats under 12 månader i 228-liters franska ekfat och därefter buteljerades det sen mycket varsamt med minimal filtrering, allt för att bibehålla så mycket av de naturliga aromerna som möjligt. Jordmån: Druvorna kommer från 3 olika kalkstensrika vingårdslägen i Côtes du Jura.</p>
5	<p>Doft: Fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av blåbär, plommon, mörk choklad, viol, mynta och svartpeppar. Färg: Tät, mörk, blållila färg. Smak: Fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av blåbär, plommon, mörk choklad, viol, lakrits och svartpeppar. Vinifikation: Jäsningen inleddes spontant och fortsatte sedan 25 dagar med utvalda jäststammar. Vinet har sedan lagrats ett år på en blandning av nya- och två till fyra år gamla franska ekfat om 225 liter. Vinet fick sedan ligga på cementtank minst ett halvår innan buteljering. Alluvial jordmån. Valles Calchaquies ligger i provinsen Salta, i nordvästra Argentina. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar som ligger cirka 1 800 meter över havet. Druvorna skördades för hand i mars. Vinmakare är Alejandro Pepa.</p>
6	<p>Doft: Bärig, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, kanel och hallon. Smak: Ren bärig doft av körsbär, kryddor och hallon. Frisk fruktig mjuk smak som domineras av röda körsbär, svartvinbär, hallon, färska örter med inslag av fat och mjuka tanniner. Färg: Röd färg. Vinifikation: Druvorna fick inledande kallmaceration i 48 timmar. Därefter tillsattes jäst och musten fick jäsa 12-14 dagar vid 23-25 °C med regelbunden överpumpning av skalmassan följt av malolaktisk jäsning. 20% av vinet har lagrats 8-12 månader på franska ekfat resterande del har vilat på rostfria ståltankar. Vingårdarna där frukten odlas ligger på upp till 400 meter över havet i vackra Adige dalen. Druvorna skördas för hand i mitten av September och selekteras noggrant. Jordmån: Stenig lerjord. Vinmakare Lucio Matricardi</p>