

**Charktallrik, rostade frön, levain med saltorkad tomattapenade & tidlös nebbiolo**  
Charktallriken hör till våra absoluta favoriter att servera som förrätt, dels för att det är tacksamt enkelt dels för att det till rätt vin (läs nebbiolo) är vansinnigt gott och smått beroendeframkallande. Här korkar vi upp en Langhe Nebbiolo från en av Piemonteregionens främsta producenter och skivar upp fänkålssalami, tryffelsalami och lägger upp den magiska mangalicaskinkan.



## **Förslag på charktallrik**

Mixade sorter av salami, undvik de starka

Lufttorkad skinka, vi valde mangalica som påminner om pata negra

Oliver

Rostade frön (vi rostade upp solrosfrön och pumpakärnor med salt och örter)

Levainbröd, stekt i olivolja och med tomattapenade på ena sidan

Salt, svartpeppar, kapris, bladpersilja

## **Vin**

**2018 Pio Cesare Langhe Nebbiolo Pio Cesare, Piemonte, Italien**

**art.nr. 7306, 750 ml, 14,5%, 189 kr, 91 p**

Som alltid med Pio Cesare får vi ett tidlöst uttryck av nebbiolo och som fokuserar på transparens och klassiska attribut som nypon, rosor, ett stänk tjärpastill, tobak och körsbär som i årgången fått en lätt karamelliserad touch. Viol kikar fram med luft i glaset och det är en högst doftnjutbar nebbiolo vi har i glaset. Smaken har mer kraft än förra årgången, mogna tanniner, fin apelsinaktig syra, saftiga körsbär och nypon i kryddigt inlindad skrud där faten skänker en extra dimension. En mycket älskvärd årgång av husets Langhe Nebbiolo.

## **Matchningen**

Fänkålssalami, tryffelsalami och lufttorkad mangalica. Pio Cesares nebbiolo kunde inte få en bättre behandling än så och när man dessutom får knaperstekt bröd med soltorkad tomattapenade, oliver och kapris ja då lockas sötman och syran i vinet fram.