

Collemassari - vardagslyx och lite därtill

“**Rigoletto 2010** (art.nr 72628, 146 kr) består av 70 procent sangiovese, och resterande del jämnt fördelat på montepulciano och ciliegiolo, som kommer från sandsten, kritlera och kalkstensjordar. Vinet har lagrats 10 månader på använda fat och avslutat på flaska i sex månader. Vinet har en inbjudande doft och smaken är ung och fräsch men med väldigt fin och god frukt och snygga tanniner. Vinet har en bra struktur och även om det inte är det största vinet så är det ett utmärkt, och balanserat vardagsvin. 80 poäng. Nästa steg upp i trappan består av 80 procent sangiovese, och övrig del fördelat på ciliegiolo och cabernet sauvignon, lika stora delar. Här har vinet vilat på fat i 18 månader, 50/50 nya och använda fat och därefter följer 1 år på flaska innan försäljning. Vi pratar **ColleMassari Riserva 2009**

(Restaurangsortiment alt. 191 kr/privatimport). Det här vinet har gått från att för 6 år sedan vara odrägligt med lösdriven körsbärsfrukt i rökig struktur, till att idag vara fyllig med bra power, i en elegant stil. Reglagen på allt har vridits upp ett steg gentemot ovanstående vin. Det är samma karaktär men med mer av allt. Frukten är tätare med läckra sötlakritshintar, integrerad med tobaken och torkade örter i ett långt, snyggt avslut. “Varje-dag-i-veckan-vin”. Sist ut finner vi **Lombrone 2007** (Restaurangsortiment alt. 439 kr/privatimport), som består av 100 procent sangiovese som lagrats i 18 månader på nya ekfat, med minst 1 års avslut i flaskan. Komplexa aromer med körsbär, fruktsötma, rökighet, rostade toner och syrlighet, i en mogen struktur. Frukten är utvecklad med kraftfulla tanniner som kompletteras av kryddiga, bittertoner som fortsätter ut i det långa avslutet. Elegant, snyggt och kvalitativt vin som bara skriker efter att få ackompanjeras av en carbonara. Alla viner importeras av **Jakobsson & Söderström Vinhandel**. Vid glaset: Anders och Christoffer Enquist, Erik Dahlström”