

Spännande Lambruscolansering från familjefirman Carafoli

Den 13 maj 2022 lanseras Toccacielo Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOP 2021 på Systembolaget i Tillfälliga sortimentet. Det lätt mousserande vinet passar perfekt till grillat kött och kallskuret, men också till många pastarätter och pizza.



Toccaciello betyder *att röra vid himlen*. Det lär vara hur man beskrev vinet när man provade det för första gången. Vinet är lätt mousserande och dess mousse är mörkt rödlila i färgen, precis som vinet. Vinet är producerat av 85% Lambrusco Grasparossa och 15% Malbo Gentile. Till skillnad mot Lambrusco di Sobara, som ger lätta ljusare rödviner med hög syra, ger Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro fylligare röda viner med mer uttalad tanninstruktur. Malbo Gentile, som får ingå i Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro med upp till 15%, bidrar med ytterligare mörkröd färg och tanniner. Efter en kort kallmaceration jäser man vinet med "capello sommerso" det vill säga att skalerna och kärnorna hålls nedtryckta under ytan på vinet. Vinet är tillverkat med Charmat metoden vilket ger vinet dess mousserande egenskap.

Lambrusco brukar delas upp i runt åtta olika druvsorter (fast man talar ibland om så många som 60). Totalt finns det drygt 10.800 hektar med olika Lambrusco-varianter planterat i Italien, ca 70% hittas i Emilia Romagna.

Malbo Gentile är betydligt sällsyntare och odlas på endast cirka 210 hektar varav 98% hittas i Emilia Romagna. Malbo Gentile används både för att ge mer färg och struktur till vissa lätt mousserande Lambruscoviner men det görs även stilla röda viner på denna tjockskaliga och tanninrika druva.

Toccacielo Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOP 2021

Nr 92860 · 750 ml · 11,5 % · Pris: 139 kr

Inköpt volym är 4.800 flaskor.