# Torcularia Rosa,

Det är lätt att glömma bort traditionen. Men i Italien har alltid en andra jäsning i tank varit den dominerande metoden när det gäller kvalitativa, mousserande viner. Fler och fler går dock över till den ”klassiska” metoden, dvs en andra jäsning i flaska. Därför känns det extra glädjande att hitta denna lilla kvalitetsmedvetna producent som gör sitt mousserande vin precis som det alltid har gjorts. Torcularia Rosa är befriande okomplicerad och tillgänglig. Trots det saknar den inte kvalitet. Lågt skördeuttag, maceration och jäsning under låg temperatur, försiktig pressning där endast 40 procent av druvans vikt pressas ut borgar för detta. Vinet har en härlig generös frukt av röda bär med en väl balanserad syra och mjuk mousse. Väl kyld lämpar den sig utmärkt som aperitif eller välkomst drink. Vinet passar förträffligt till de flesta fisk och skaldjurrätter. I Italien dricker man gärna detta vin till antipasto, ris- och pastarätter.

| | |
|---|---|
| **Årgång** | 2011 |
| **Druvsort** | Barbera 60%, Bonarda 40% |
| **Alkoholhalt** | 13% |
| **Produkttyp** | Mousserande |
| **Ursprung** | IGT Emilia Rosato Frizzante |
| **Altitud** | 220-240 m ö.h. |
| **Jordmån** | Lera och små stenbumlingar |
| **Skördeuttag** | 72 hl/hektar |
| **Skörd** | För hand |
| **Jäsning & maceration** | Rostfri ståltank med temperaturkontroll |
| **Utveckling och lagring** | Fyra månader i tank av rostfritt stål |

## Kommentar

**Färg:** Läckert rosa.
**Doft:** Frisk och generös med koncentrad frukt av röda bär såsom smultron, jordgubbar och en liten ton av rostat bröd.
**Smak:** Härligt bärig med inslag av smultron, jordgubbar citrus och rostat bröd, Den generösa frukten gör att syran känns angenäm och uppfriskande. Eftersmaken är lång och rik på frukt.
**Passar till:** Väl kylt, som aperitif och välkomstdrink. Till fisk och skaldjur är det en underbar kombination. Även till ljusa charkuterier såsom kokt skinka, lufttorka skinka (parma) och mortadella fungerar det mycket bra. Rätter som vi rekommenderar är alla sorters skaldjur, rimmad, gravad och kallrökt lax, carpaccio på lax, ceviche, räkcocktail, skagenröra och sushi.