



GRECANTE GRECHETTO 2025

Art. nr 73996

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien - Colli Martani, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grechetto 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,2 g/l

Restsocker 0,9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av persika, lime, havtorn, blommor, örter och mandel. Smaken är torr och smakrik med en hög välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet.

Tillverkning Vinet har lagrats 3 månader i ståltank samt minst 3 månader på flaska.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif till charkuterier som prosciutto och mortadella, till sallader eller rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna medelhavsinspirerade, exempelvis Carciofi fritti det vill säga friterade kronärtskockor, Caprese med burrata, tomat och basilika, Linguine med räkor, zucchini och citron, grillad havsabborre med kronärtskocka och citron, stekt kyckling med salvia, cannelliniönor, rostad vitlök och citron, ljummen porchetta med krispig svål serverat med fänkål, rosmarin, salvia, vitlök, vitabönor och en enkel citronsallad eller en klassisk Vitello tonnato. Som vegetariskt alternativ föreslår vi risotto med zucchini, ärtor och lite Pecorino. Vinet passar även utmärkt till mildare ostar som Pecorino fresco, Caciotta, Mozzarella, Burrata eller en mild Pecorino Umbro. Lufta gärna vinet 15-20 minuter före servering.

Information Första årgången av detta vin producerades 1989



Om producenten

Sagrantinodruvans otroliga potential

Val di Maggio Arnaldo Caprai ligger i Montefalco, några mil söder om Assisi och Spello. Arnaldo Caprai hade byggt upp en förmögenhet i textilbranschen och 1971 investerade han i en lantegendom med några få hektar vinmark, planterade med Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot och ett litet bestånd av den lokala druven Sagrantino di Montefalco.

1989 gick Arnaldos son Marco in som ansvarig för verksamheten. Han har hela tiden varit inställt på produktion av högkvalitativa viner. Han hade dessutom en dröm om att rädda och utveckla Sagrantinodruvan, som funnits i trakten i mer än 400 år, men som nu var i det närmaste utrotningshotad.

Att Marco Caprai lyckats är helt klart. För sina insatser har han av landets sommelierförening utsetts till "Italiens bäste vinproducent". Toppvinet Montefalco Sagrantino 25 Anniversario – gjort på 100 procent sagrantino di Montefalco har i alla årgångar sedan det lanserades fått toppbetyget "Tre glas" i vinbibeln Vini d'Italia. I Robert Parkers The Wine Advocate har vinet alltid fått höga poäng och författaren "betraktade det som en av höjdpunkterna i sitt professionella liv, när han upptäckte Marco Caprais viner och genom dem fick insikt om Sagrantinodruvans otroliga potential".