

## NYHETSBRIV NR 10, APRIL 2012



### **WineStone** inbjuder till vinprovning med temat "Sagrantino"

**Onsdagen den 25 april 2012 kl. 18**

***OBS! detta är en exklusiv provning med begränsat deltagarantal (= 2 flaskor)!***

Denna autoktona (lokala) druva odlas i Umbrien, som ligger nordost om Rom och som är Italiens enda inlandsregion söder om floden Po.

Druvan är tjockskalig och ger ett mycket mörkt och tanninrikt vin med stor lagringspotential. Under lång tid var den en lokal hemlighet kring staden Montefalco. Under tidigt 1990-tal fick producenten Marco Caprai internationell uppmärksamhet då han med både vetenskapligt och industriellt angreppssätt lyckades renodla druvans unika karaktär och skapade Sagrantino di Montefalco DOCG.

#### **Viner**

**Albaruta Zitto Zitto 2008**, 85% Sangiovese, 10% Merlot och 5% Sagrantino (79 kr)

**Collepiano Sagrantino di Montefalco 2006**, 100% Sagrantino (249 kr)

**Perticaia Montefalco Sagrantino 2006**, 100% Sagrantino (295 kr)

**Pagina Sagrantino di Montefalco 2003**, 100% Sagrantino (369 kr)

**Caprai Sagrantino di Montefalco 2003**, 100% Sagrantino (715 kr)

Jimmy börjar som vanligt att berätta under 45-60 min. om Umbrien.

Efter provningen serveras en liten italiensk tallrik med bröd, ost, korv och skinka.

**Lokal:** Aplicator System AB, Metallv. 3, Mölnlycke. Grön Express avgår från Korsvägen och tar 10 min. Dessutom finns buss 601 och 605 att tillgå. Avstigning vid Råda Portar, promenad till huset bredvid Shell. Det finns även gott om P-platser.

**Antal platser:** 28

**Pris:** 350 kr/person. Faktura erhålles vid provningen.

**Anmälan:** Via hemsidan [www.winestone.se](http://www.winestone.se) eller via mail [jimmy@winestone.se](mailto:jimmy@winestone.se) med uppgivande av namn, tel. nr. och adress. Bekräftelse på deltagande eller reservplats erhålles nästa dag i ett svarsmail.

**Glas:** Medtag 6 vinglas och 1 vattenglas

***Välkomna önskar Inger & Jimmy samt Lis & Peder Jönsson!***