

2016-02-19 18:35 CET

Ny superårgång för ekologiska Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

I dagarna lanseras ekologiska premiumboxen Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon i en av sina bästa årgångar någonsin - 2015. Solens värme på Siciliens vackra vinsluttningar i somras avslöjas i vinets smak. Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon har funnits på Systembolaget sedan 2007 och är ett av de mer exklusiva vinerna i sortimentet för bag in box.

Smak

Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon har en rund och fyllig smak med solmogen frukt. Vinet har fin struktur med kryddig mörk bärfrukt med svarta vinbär, korinter, lakrits och viol.

Mat

Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon kombineras gärna med mat typisk för regionen där druvorna till vinet växer, såsom Siciliansk bondmat med högkvalitativa råvaror. En kryddig Pasta alla Norma* samt rätter med kyckling, fläsk- eller nötkött som med fördel både marineras och grillas. Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon kommer bäst till sin rätta tillsammans med mat efter huvudrätten kan måltiden fortsätta med goda ostar.

Tillverkning

Vinet är en cuvée där de två druvsorterna, Nero d'Avola och Cabernet Sauvignon jäser och lagras var för sig. Nero d'Avola jäser i 5-6 dagar vid 25° C och sedan lämnas vinet med sitt skal i 2 dagar. Cabernet Sauvignon jäser i 28° C i 6-8 dagar och lämnas med sitt skal i 1-2 dagar. Efter den malolaktiska jäsningen i ståltank lagras 50 % av Cabernet Sauvignon en kortare tid på ek. Nero d'Avolan lagras enbart i ståltank. När vinet uppnått den struktur som vinmakaren önskar blandas vinet och den slutliga cuveén är klar.

[Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon 2015 – ORGANIC](#) **Pris:** 239 kr

Artikelnummer: 2315

Ursprung: Västra Sicilien i området kring Trapani, Italien

Druvsorter: Siciliens nationaldruva Nero d'Avola (ca 40 %) och Cabernet Sauvignon (ca 60%)

Alkohol: 14,5 %

Sortiment: Ordinarie sortiment, i hälften av [Systembolagets butiker](#)

För mer information, bilder och varuprov kontakta pressansvarig lisa.lind@oenoforos.se

****Pasta alla Norma på skållade tomater med färsk mynta***

(Recept finns även som bifogad pdf)

4 portioner

Tid: Ca 25-35 minuter

Pris: Ca 40kr/port

Kockens ord

Pasta alla Norma är en pastarätt som är mycket vanlig på Sicilien. För mig så personifierar denna rätt enkelheten i det italienska köket och visar på inkonsekvens i matlagning eftersom den ena rätten aldrig är den andra lik, något som jag älskar med matlagning. Varje kock sätter sin prägel på det unika som för stunden skapas. Här är receptet på min Pasta alla Norma med mynta som ett vågat inslag i en siciliansk klassiker.

Vintips

Pasta alla Norma innehåller både vitlök, oregano, basilika, mynta och rödvinvinäger och matchas fint med Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon 2015. Vinets kryddiga karaktär möter örterna i maten. Ingredienser

- 250g pasta bavette
- 1st aubergine + ½ msk salt
- 4tsk oregano
- 1tsk honung
- 3st tomater
- 2st rödlök
- 3st vitlöksklyftor
- 2st röd paprika

- ½ kruka färsk basilika
- ½ kruka färsk mynta
- 1dl ricottaost
- 2msk rödvinsvinäger eller sherryvinäger
- 1dl olivolja

Gör så här

1. Skär auberginen i tärningar och strö över salt. Låt dem ligga i ett durkslag i 15-20 minuter. Skölj sedan av dem och torka dem torra med hushållspapper.

2. Lägg tomaterna i en kastrull och fyll med vatten. Låt koka upp och skålla tomaterna i cirka fem till tio minuter eller tills skinnet spricker. Häll av det varma vattnet och fyll på med kallt vatten i kastrullen. När tomaterna svalnat så pillar du bort skalet vilket du slänger. Lägg tomaterna i en bunke och mosa/krossa sönder dem med en slev eller dylikt.

3. Skala och hacka rödlök och vitlök. Skär paprikan i centimeterstora kvadrater. Hacka färsk basilika och finhacka färsk mynta.

4. Koka upp rikligt med vatten till pastan med salt och några droppar olivolja.

5. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek auberginen med torkad oreganon i cirka två till fem minuter på medelstark värme. Tillsätt hackad rödlök och hackad vitlök i pannan, stek i två till tre minuter därefter lägger du i paprikan fortsätter steka i någon minut. Häll på vinäger och dina krossade tomater i stekpannan, färsk basilika och en deciliter pastavatten. Sänk värmen till svag värme och låt stå och sjuda i ca 15min. Smaka av med salt, peppar och honung.

6. Koka pastan al dente (med lite tuggmotstånd). Häll av vattnet och vänd i pastan i stekpannan med grönsaksröran eller blanda i en stor skål. Strö över finhackad mynta och ringla över olivolja. Servera pastan med en klick ricottaost för vardera portion med malen svartpeppar. Garnera med färsk basilika.

Oenoforosgruppen består av **Oenoforos**, som utvecklar egna varumärken, importören **Carovin**, medlemsklubben **Senses Wineclub** samt **Nordic Sea Winery**, det egna vineriet och produktionsanläggningen i **Simrishamn**. Grundare, ägare och koncernchef är **Takis Soldatos**.

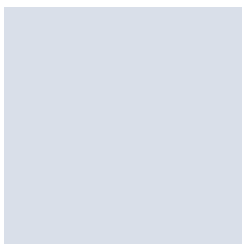
Oenoforos AB - Sveriges mest innovativa företag inom vinbranschen. Med mottot ”väl valda viner” och prisvärdheten som ledstjärna representerar Oenoforos ett stort och brett urval av kvalitetsvin från hela världen.

Carovin AB - vin- och spritimportör av högkvalitativa produkter i mellan- och högprissegmentet. Carovin importerar vin från de flesta vinproducerande länderna i världen och väljer ut de bästa producenterna från varje vinregion.

Senses Wineclub - vinklubb för vin- och matintresserade med över 60 000 medlemmar. Senses Wineclub genomför provningar och mässor runt om i Sverige.

Nordic Sea Winery - en av norra Europas mest moderna vinanläggningar finns i Simrishamn. Här produceras flera av Systembolagets mest kända viner, däribland Mauro, Il Conte, Raccolto, Umbala och Zumbali. Sedan 2014 är Nordic Sea Winery är öppet för allmänheten som kan följa vinproduktionen på nära håll. På Nordic Sea Winery finns en spektakulär vinbar och restaurang.

Kontaktpersoner



Lisa Lind

Presskontakt

Public Relations Manager Oenoforos Group

Press och media

lisa.lind@oenoforos.se

0706 - 66 04 21

08 - 505 515 29