

VIKING LINE



Jocke tipsar



Masi Tupungato Passo Doble

13,5% - Argentina

Italienska Masi har här tillverkat en argentinsk rödvinsskvin till deras storsäljare Campofiorin. Samma tillverkningsmetod men här får corvinadruvan (30 %) som torkas, istället kampera ihop med Argentinas nationaldruva malbec (62 %) och merlot (8 %). Örtig och en mjukare fruktton än Campofiorin samt att lakrits är en nyans att leta efter. Ett smakrikt och medelfylligt vin till den grillade fläskfilén. Mycket vin för pengarna.

Masi är ett vinhus grundat 1790 och idag är det Dr Sandro Boscaini, sjätte generationen, som driver företaget. Masi producerar många viner till förmånliga priser och istället för att satsa på internationellt gångbara druvor håller de fast vid traditionsbundna italienska sorter såsom corvina, molinara och rondinella (amaronedruvorna). I detta vin är dock blandningen något annorlunda med en argentinsk touch. Det är lite av en landskamp i vinet; Argentina mot Italien, fast här spelar de i samma lag. Inte så spännande kan tyckas men nog är vinet ganska intressant, tycker jag.

