



Bild Louise Bondebjer

2016-07-05 14:50 CEST

Solosole Vermentino - det trendiga vinet!

När Arvid Rosengren, världens bästa sommelier, nyligen tittade in i kristallkulan och levererade en vinspaning var det torra vita viner från Italien som han lyfte fram. En trend som är stark i bland annat New York.

Här hittar vi druvan Vermentino, som ger torra, fruktiga och aromatiska viner med frisk syra i stil med Albariño från Galicien i Spanien. Med några år på nacken påminner vinet om en Riesling i doft och smak.

Från stjärnproducenten Allegrinis vinegendom Poggio al Tesoro i Toscana kommer prestigevinet Solosole som betyder bara sol. Druvorna har vuxit i

den 7 hektar stora vingården Le Sondaie och skördats för hand.

Solosole har en aromatisk doft med toner av persika, vita blommor och tropisk frukt. Smaken är torr, frisk och fruktig i aromatisk stil med inslag av mineral, tropisk frukt, citrus och aprikos. Vinet passar till rätter av fisk och kyckling, Bruschetta, charkuterier och ostar samt vegetariska rätter.

[Nr 4323 Solosole Vermentino 2015 75 cl, 119 kr](#)

Inspiration till sommarens fina kvällar (recept Louise Bondebjer)

ca 4 personer

1 lagrad korv, skuren i skivor

4-8 skivor prosciutto

ca 1 nätmelon, skuren i 4-8 skivor

100 gram taleggio-ost

100 gram blåmögelost

200 gram kalamata-oliver

limemarinerade räkor (recept se nedan)

bruschetta med mozzarella, gula tomater och basilika (recept se nedan)

solros/persilja & västerbottenpesto (recept se nedan)

baguette

grissini

GÖR SÅ HÄR

Skär den lagrade korven i tunna skivor och lägg i en skål.

Skär melonen i klyftor och vira runt skivor av parmaskinka.

Lägg ostarna och oliver på fat.

Servera limemarinerade räkor i en skål, likaså solros/persilja & västerbottenpesto.

Baguette & grissini serveras därtill.

Limemarinerade räkor

350 gram skalade räkor

2 lime, saft och finrivet skal

1 knippe gräslök, finhackad

3 msk olivolja

svartpeppar

Blanda ihop alla ingredienser i en skål! Klart!

Solros/persilja & västerbottenpesto

150 gram solrosfrön, rostade

1 knippe persilja, grovhackad

150 gram västerbottenost, grovriven

1 ½ dl olivolja

ev 1 citron, finrivet skal

Mixa ihop alla ingredienser i en matberedare i några minuter! Klart!

Bruschetta med mozzarella, gula tomater och basilika

4-8 mindre skivor lantbröd

olivolja

4 gula tomater

150-250 gram mozzarella

basilika

Stek brödet i olivolja så de får lite färg och får en stekyta.

Skär tomater och mozzarella och varva med basilika och lägg på brödsnivorna.

Klart att servera!

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.