



Bild: Swedish Foodie

2021-07-08 16:05 CEST

Rustik pasta till nya årgången av Mezzacorona Pinot Grigio Riserva!

Nu finns Mezzacorona Pinot Grigio Riserva i den nya årgången 2019. Druvorna har vuxit i bästa möjliga vingårdslägen i Trentino i nordöstra Italien invid Dolomiterna och årgången anses som mycket bra. Här är ett aromatiskt och fruktigt vitt vin som passar till lite mer rustika rätter, gärna med svamp.

Mezzacorona Pinot Grigio Riserva är fruktigt, aromatiskt och kryddigt med inslag av päron, tropisk frukt och fat i doften. Smaken är torr, frisk och fruktig med inslag av lime, gula päron, tropisk frukt, kryddor och toner av fat. Vinet

har lite mer komplexitet då 60 procent har jästs och lagrats 8 månader på gamla ekfat. Resterande har jästs och lagrats på ståltankar.

Kombinationen av rondör och fräschör ger ett spännande och matvänligt vin som passar utmärkt till grillad fisk eller skaldjur, en pizza bianco eller smakrika rätter med svamp, som till exempel pastan av Swedish Foodie.

Salciciapasta med kantareller och Pecorino (4 pers)

400-500gr valfri pasta

4 st salciciakorvar (färska)

3 rejäla nävar kantareller

2 schalottenlök

1 stor klyfta vitlök

1,5 dl vitt vin

2 dl vatten

2 dl vispgrädde

Salt och nymalen svartpeppar

Pecorino

Gör så här

Dra skinnet från korven och dela ner i mindre bitar. Stek i panna med en liten skvätt olivolja tills de fått lite färg. Tillsätt kantarellerna och stek tills de får färg.

Tillsätt hackad lök och vitlök och svetta några minuter så löken blir

transparent men utan att få färg.

Tillsätt vitt vin och vatten och låt koka ner till ca hälften återstår. Tillsätt grädde och koka ner till en fin konsistens. Blir den för tät, späd med lite pastavatten. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar

Blanda såsen med nykokt pasta och toppa med massor av riven pecorino och lite extra svartpeppar

Servera med Mezzacorona Pinot Grigio Riserva 2019

Artikelnummer 2412, 99 kr, Systembolagets ordinarie sortiment

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

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06
e-post: isabella@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.