

## Vinliste Siris.

### Italiensk vin

Italiensk vin er høyt verdsatt over hele verden. Italia har en enorm variasjon i sin vinproduksjon og dekker alle typene; rødvin, hvitvin, rosévin og sparkling/bobler. Uansett hvilken mat som serveres vil det alltid finnes en Italiensk vin som passer, de har kombinert mat og vin siden tidenes morgen.

I vår nye vinliste har vi valgt å fokusere på nettopp ITALIA. Italia har et fantastisk spennende mangfold av vin, representert med alle de 20 regionene fra nord til sør. Vi finner både de kjente internasjonale druetyperne og en rekke lokale og stedstypiske druer dyrket i alle regionene. Kombinert med ulike klimatiske forhold gir alle disse elementene til sammen mange spennende viner. Italias 20 regioner deles grovt i tre områder: Nord-Italia, Midt-Italia og Sør-Italia.

«Alpene» kan representere Nord-Italia med både rød- og hvitvin fra samme produsent. Kjøligere klima med større temperaturforskjell mellom dag og natt gir «kjøligere viner». Midt-Italia, med sitt middelhavsklima, er representert med en rødvin fra Toscana og med en hvitvin fra Lazio. Sicilia representerer Sør-Italia igjen med en rød- og hvitvin fra samme produsent. Varmt klima på Sicilia (vi er nesten i Nord-Afrika) gir «varme og fyldige viner».

Proseccoene kommer selvfølgelig fra «Proseccoens hjemland» regionen Veneto i Nord-Øst Italia.

### “Spumante Rosé” - Sparkling Rosé fra Veneto.

Kr 419,- glass 100,-

Drue: Pinot Nero & Raboso.

Alkohol: 12 %.

**Beskrivelse (aroma og smak):** Fin lys rødfarge, som roseblad. Intens fruktig og kompleks aroma med hint av blomster og røde bær. Smak av pære, eple, mandel og mineralske toner.

**Benyttes:** som aperitiff og i kombinasjon fisk, sjømat og grillete grønnsaker.



### “Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG” - Millesimato Extra Dry.

Kr 489,- glass kr 109,-

Drue: 100 % Glera. Charmat-metoden, 30 dager.

Alkohol: 11 %.

søtere enn Brut-versjonen

**Beskrivelse (aroma og smak):** Lys gulfarge. Aroma av moden frukt, mispel, citrus, honning, mandel og mineralske toner. Fint balansert med en vedvarende friskhet og mykhet.

**Benyttes:** som klassisk aperitiff og i kombinasjon fisk og sjømat.



### “Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG” - Millesimato Brut.

Kr 489,- glass kr 109,-

Drue: 100 % Glera. Charmat-metoden, 60 dager.

Alkohol: 11 %.

tørrere enn Extra Dry-versjonen

**Beskrivelse (aroma og smak):** Lys gulfarge. Aroma av pære, eple, mandel og mineralske toner. Frisk, smakfull og velbalansert med en vedvarende ettersmak.

**Benyttes:** som klassisk aperitiff og i kombinasjon sjømat, ferske oster og spekemat. Er også en spennende kombinasjon sammen med lette matretter basert på fisk og hvitt kjøtt.



**HVITVIN fra MIDT-ITALIA. «POGGIO DEI GELSI» - Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOP.**

**Kr 439,- glass kr 100-**

**Drue:** Trebbiano, Malvasia og Roschetto.

**Alkohol:** 12,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Lys gul farge. Bouquet med noter av moden frukt (fersken) og florale aromaer. Frisk, elegant og balansert.

**Benyttes:** Fin som «drikke vin» og i kombinasjon med lette matretter, ost, skinke, fisk og sjømat.



**RØDVIN fra MIDT-ITALIA. «COLLEPINO» - Toscana IGT.**

**Kr 450,- glass kr 100,-**

**Drue:** Sangiovese og Merlot. 2 måneder fatlagret.

**Alkohol:** 13,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Rubinrød farge. Ung og intens aroma med røde frukter som rips, bringebær og plomme. Ung vin, men med god struktur, myke tanniner og en fin avslutning.

**Benyttes:** Fin i kombinasjon med salater, pasta, lette matretter basert på både hvitt og rødt kjøtt. Passer også sammen med lett modnede/lagrede oster.



**HVITVIN fra SØR-ITALIA/PUGLIA. «BIANCO PUGLIA IGP». ØKOLOGISK (flower label).**

**kr 489,- glass kr 100,-**

**Drue:** Malvasia.

**Alkohol:** 12,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Klar gul farge. Elegant floral aroma også med frukt og sitrus. Vinens lette syrlighet gjør den balansert, frisk og vedvarende.

**Benyttes:** Fin å drikke uten mat eller i kombinasjon med fisk, sjømat og salater.



**RØDVIN fra SØR-ITALIA/PUGLIA. «PRIMITIVO PUGLIA IGP». ØKOLOGISK (flower label).**

**Kr 489,- glass kr 100,-**

**Drue:** Primitivo. 9 måneder på store Franske eikefat.

**Alkohol:** 12,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Intens dyp rødfarge, mot fiolett. Fruktig aroma av rips og bjørnebær i kombinasjon med muskat, lakris, sjokolade og vanilje. Lett fatlagring og begrenset alkoholprosent skaper en lett syre og fin balanse med runde tanniner.

**Benyttes:** Fin å drikke uten mat eller i kombinasjon med pasta, hvitt kjøtt og ferske oster.



**HVITVIN fra SØR-ITALIA. «URRA di MARE» - Bianco Sicilia DOC.**

**Kr 509,- glass kr 109,-**

**Drue:** Sauvignon Blanc.

**Alkohol:** 12 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Klar gul farge. Intens aroma av sitrus, fersken, aprikos og grapefrukt. Fint balansert med hint av urter som mynte og basilikum.

**Benyttes:** Fin som «drikke vin» og i kombinasjon med lette matretter basert på fisk (også grillet fisk) og hvitt kjøtt.



**RØDVIN fra SØR-ITALIA. "BONERA" - Rosso Sicilia IGT 2016.**

**Kr 509,- glass kr 109,-**

**Drue:** Nero d'Avola og Cabernet Franc. 3 måneder fatlagret + 4 måneder på flaske.

**Alkohol:** 13,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Dyp rød farge. Aroma av røde frukter fint harmonisert med tørket frukt som svsker og mandel. Intens og fylldig. God struktur takket være myke tanniner.

**Benyttes:** Fin i kombinasjon med kraftigere matretter basert på rødt kjøtt og til modnet/lagret ost.



**Øvrige viner:**

**CAVA Finissima Reserva Brut, G. Reynolds.**

**Kr 439,- glass kr 119,-**

**Drue:** Macabeo 100%

**Alkohol:** 11,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Duft av epler og tropiske frukter. Rik med lang ettersmak.

**Benyttes:** Aperitiff, skalldyr og fisk.



**HVITVIN; Stadt Mainz Riesling Trocken.**

**Kr 469,- glass kr 119,-**

**Drue:** 100 % Riesling

**Alkohol:** 12 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Aroma av aprikos og fersken. Frisk og fruktig med sitrustoner.

**Benyttes:** Skalldyr, fisk og lyst kjøtt.



**HVITVIN; Te Hua Valley Sauvignon Blanc.**

**Kr 499,-**

**Drue:** Sauvignon Blanc 100%

**Alkohol:** 12 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Aromatisk fruktighet preget av nesle og asparges. Frisk med god ettersmak.

**Benyttes:** Smaker godt til fisk og skalldyr samt salater og asparges.



**HVITVIN; Bouchard Bourgogne Chardonnay Réserve.**

**Kr 499,-**

**Drue:** Chardonnay 100%

**Alkohol:** 12,5

**Beskrivelse (aroma og smak):** Middels dyp gyllen. Aromatisk duft av friske gule epler, blomster, honning og et streif av vanilje. Tørr vin med pent balanserende syre, flott fruktkonsentrasjon og en lang, behagelig avslutning.

**Benyttes:** Aperitiff, fiks og skalldyr



**HVITVIN; J. Moreau Chablis.**

Kr 499,-

Drue: Chardonnay 100%

Alkohol: 12,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Aroma med fint preg av eple og sitrus, hint av smør, nøtt og mineraler. Ung, slank og frisk, preg av eple, sitrus og litt mineraler, god lengde

**Benyttes:** Fisk og skalldyr



**ROSÈVIN; Pietro Cassina Coste della Sesia Rosa Rosarum**

Kr 499,- Glass kr 119,-

Drue: Nebbiolo 100%

Alkohol: 12,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Lys rosa. Aromatisk, friskt bærpreg med markjordbær, bringebær og rips. Bærpreget, noe flora.



**RØDVIN; Casa Santos Lima**

Kr 439,- Glass kr 119,-

Drue: Castelão 40%, Touriga Franca 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 15%

Alkohol: 11,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Aroma av solbær, røde plommer, vanilje krydder og lær. Lite tannin, lav til medium sødme og medium syre

**Benyttes:** Fugl, okse og lam



**RØDVIN; Rioja Vega**

Kr 489,-

Alkohol: 13,5 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Dyp rød farge. En fruktig og velbalansert vin med fint preg av røde bær og urter, svakt innslag av eik.

**Benyttes:** Storfe, lam, grill og osteretter



**RØDVIN; Camparo di Mauro Drocco**

Kr 499,-

Drue: Barbera 100%

Alkohol: 14 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Rubinrød. Aroma av kirsebær, røde frukter og litt krydder. Frisk og saftig. Litt varm ettersmak.

**Benyttes:** Stek, svin, vilt, ost, suppe og fisk



**RØDVIN; Delas Freres**

Kr 469,-

Drue: Syrah 90%, Grenache 10%

Alkohol: 13 %

**Beskrivelse (aroma og smak):** Dyp rubinrød farge. Middels aromatisk duft av mørke bær, lakris og noe krydder. Middels fylldig vin med fin friskhet, modne tanniner og en lang behagelig ettersmak.

**Benyttes:** fugl, okse og lam

