

# WINEMAKERS DINNER

## LEMACCHIOLE BOLGHERI

*Dina Vingårdar i har i samarbete med Mancini, Le Macchiole och vinimportören Vinoliv glädjen att bjuda in Dina Vingårdars medlemmar till en makalös vin- och matupplevelse.*

*Le Macchiole i Bolgheri, Toscana, räknas idag till en av vinvärldens främsta producenter. Vingården är resultatet av en vision att komma närmare naturen och att bättre förstå vinrankors beteenden. På gården arbetar man efter biodynamiska principer utan att vara certifierad.*

*Egendomen grundades redan 1983 men det var först efter flera års forskande och experiment med olika druvsorter som de första vinerna kom till. Först ut var Paleo Rosso (Cabernet Franc) och sedan Scio (Syrah). Sist i serien av endruvsviner var Messorio (Merlot) ett vin som har fått 100 poäng av 100 av Wine Spectator.*



**Datum:** Tisdag 25 november 2014, kl 18.00  
**Plats:** Restaurang Mancini, Tunnelgatan 1  
**OSA:** Till Dina Vingårdar, [info@vingardar.com](mailto:info@vingardar.com)  
**Telefon:** 0532-60 73 90  
**Pris:** 1500 kr

VÄLKOMMEN!

### MENU SAPORI E RICORDI TOSCANI

#### **Panino con porchetta**

En klassisk street food rätt från studenttider.  
"Macka" med porchetta traditionellt tillagad i vedugn.  
**Paleo Bianco, Toscana IGT Bianco, 2011**

#### **Prosciutto Toscano Gran Riserva con Panzanella**

Prosciutto Gran Riserva "skinkans konung"  
32 månader naturlagrad lufttorkad skinka  
med Panzanella: bröd, tomat, gurka, rödlök och  
jungfruolja.  
**Paleo Bianco, Toscana IGT Bianco, 2011**

#### **Tartar di Chianina con Tartufo nero pregiato**

Finhackad råbiff av filé från Chianina kon.  
Tillreds med svart tryffel, kapris och citron.  
**Bolgheri Rosso, DOC, 2012**

#### **Cacciucco alla Livornese**

Klassiskt fiskrecept från Toscana.  
Uer, torsk (Skrei), stora räkor, blåmusslor,  
vongole och färska Pachinotomater.  
**Bolgheri Rosso, DOC, 2011**

#### **Pici al ragù di cinghiale**

Klassiskt toscansk pasta som i Maremma  
med vildsvinsragu.  
**Paleo Rosso, Toscana IGT, 2010 magnum**

#### **Costoletta d'agnello e salsiccia alla griglia**

Grillad lammkotlett och salsiccia med broccoli.  
**Paleo Rosso, Toscana IGT, 2008 magnum**

#### **Tagliata di vitello con funghi porcini e tartufo bianco dell'Appennino Toscano**

Grillad kalvbiff på en bädd av karljohansvamp  
med vit tryffel.  
**Paleo Rosso, Toscana IGT, 2005 magnum**

#### **Pecorino Toscano "Riserva del Fondatore" Caseificio Il Fiorino**

Pecorino ost från Toscana med fikonkompott  
**Messorio, Toscana IGT, 2008 magnum**