

Annonsse

Annonsse

om Apéritif | annonsere | abonnere | diskusjonsforum | søk | send din oppskrift

apéritif

Nordens største nettsted om mat og drikke



Dagens rett:
Blomkålgrateng med skinke og ost
Flere oppskrifter



Ukens drink:
Sjekk den ryppa
Flere drinker



Ukens vin:
Høstens aller best vinkjøp
Mer vin

Bordbestilling på nettet!
BØLGEN & MOI
klikk her...

Godt appelsin kan brukes til
ICA

FORUM

Diskuter mat og drikke

MAT

kokebok (4682)

dagens rett

lett og godt

sesong: høstmat **NY!**

mat (3585)

videokjøkken

DRIKKE

pollisten (9665)

godbiter i pollisten

månedens tax-free

bartender (1622)

vin (977)

ukens vin

velg vin til mat

tester (364)

vin- og matkurs

vintermometeret

druелеksikon

drikkeleksikon

brennevin (586)

ukens drink

vann (14)

kaffe-te (51)

øl (55)

LAG EGEN

min kokebok

min vinkjeller

min bartender

ANNET GODT

gratis nyhetsbrev

QUIZ

vinkurs

opplevelser (219)

bøker

nytt i butikken

lenker

FAQ

Apéritif mener

sigar (10)

konkurranser

BRANSJE

horecanett

leverandører

lag drikkekart

NYTTIGE VERKTØY

pollisten

kokebok

bartender

horecanett

Du befinner deg i: [Hovedside/](#) [godbiter i pollisten/](#) [Sjeldent spennende/](#)

Godbiter i pollisten Sjeldent spennende

Denne hvitvinen har nok av alt til å tåle høstmørket.

17. september 2009 - Aase E. Jacobsen

Nå kan du gratis få **godbiter i pollisten** som e-post. Se lenger ned for mer informasjon.



At **Montagnola Morasso Timorasso 2007, kr 169.10 (80302 - basisutvalg (fullsortiment))** kommer fra Piemonte er ikke lett å gjette. Ikke fordi området ikke kan lage gode hvitviner, men først og fremst fordi hvitviner av dette kaliberet er sjelden kost.

Svært mineralsk

Den er nemlig en svært mineralsk vin med stor rikdom i frukten, kombinert med veldig god friskhet. En vin du mer enn gjerne nyter sammen med godsaker som **hummer, kongekrabbe med kraftig saus** eller også lyst kjøtt.

Den er laget av den svært så sjeldne druen timorasso (timoraccio, timorosso, timorazza og morasso) som kun dyrkes i Piemonte i Italia – og av noen få aktører i åsene rundt Tortona, 5-6 mil fra Asti.

Små avlinger

Helt siden middelalderen har timorasso hatt høy anseelse for å gi aromatisk og lagringsdyktige viner, og var på et tidspunkt Piemontes viktigste hvite drue. Dette til tross ble den aldri plantet på ny i samme skala etter at vinluskatastrofen for drøyt hundre år siden rensket grundig opp i vinmarkene. Og industrialiseringen i vinmarkene etter andre verdenskrig satte ytterligere fart i utryddingen.

Mye av skylden må tillegges dens lave produktivitet og det at den ikke ville trives andre steder enn i disse kuperte vinmarkene med fossilrikt kalkholdig jordsmonn. Forhold som bidro til å gi den endelige vinen stor konsentrasjon, høyt mineralinnhold og et langt liv.

Walter Massa på Villa Massa får æren for å ha reddet druen og var på et tidspunkt den eneste som holdt liv i tradisjonen. Nå har han heldigvis fått følge av flere timorassoentusiaster – deriblant Donatella Giannotti hos Cascina Montagnola, som altså er tilgjengelig i Norge i svært begrenset volum, men til en flott pris.

Bestill vinen med en gang

Ønsker du å bestille vinen trykker du bare på vinnavnet og du flyttes direkte til Apéritifs Polliste og bestillingsrutinen. Vi gjør oppmerksom på at på grunn av denne spaltens popularitet, og siden enkelte viner er tilgjengelig i mindre kvanta enn andre, kan det oppstå en utsolgt situasjon. Du vil i så fall få beskjed om det fra Vinmonopolet, samt vanligvis også en dato for når vinen atter er å få tak i.

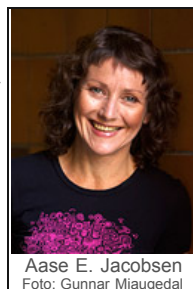
Montagnola Morasso Timorasso 2007

[Les mer om produktet](#)



Les også:

Italienske vinkupp (Ukens vin)
Superfamily på italiensk
Hvitt italiensk røverkjøp (Ukens vin)
Stor bredde
Test av italienske hvitviner (i 2001)



Aase E. Jacobsen
Foto: Gunnar Mjaugedal

Søk i...
Kokebok
Søkeord:
Søk
Gå til Kokebok
Gå til Pollisten
Gå til Bartender
Gå til Min kokebok
Gå til Min bartender
Gå til Min vinkjeller

WEB-TV
Få mer ut av Apéritif

SE VIDEOKJØKKEN

Restaurantguiden OSLO
Søk
GULE SIDER
Et samarbeid med Apéritif

Løs en **QUIZ**
Hvor god er du?

Gratis nyhetsbrev
Ukentlig nyhetsbrev
Dagens rett
Ukens vin
Ukens drink
Godbiter i pollisten
Kurs

Siste oppskrifter
Ovnstekte kyllingfileter med sennep og tomat
Lammekoteletter med timian- og hvittløkspotetpuré
Linguini med reker i chili

apéritif Kurs
26. oktober i Oslo
Smak utsøkt cognac med Toralf Bølgen
- 11 cognacer, hvorav én er mer enn 70 år gammel!

Løs en **QUIZ**
Hvor god er du?

MOBILT

mms sms wap

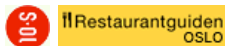
Produsent: Donatella Giannotti
Område: Piemonte
Land: Italia

Varenummer: 80302
Basisutvalg (Fullsortiment)
Volum: 75cl Pris: kr 169,10

JS til hjemmesider

RSS-feed

PARTNERE



Dersom du ønsker å bestille flere produkter, kan du også velge fritt fra **Apéritifs polliste** eller **søke** deg frem til de varene du er ute etter.

Godbiter i pollisten som e-post:

Hver **onsdag**, altså **én dag før alle andre** kan lese om det, får du som abonnerer på **godbiter i pollisten** en e-post rett i postkassen din. Selvfølgelig helt **gratis**. **Les mer her** (klikk) og bli abonnent.

Andre artikler du kan ha glede av:

Italienske vinkupp (Ukens vin)
Superfamily på italiensk
Hvitt italiensk røverkjøp (Ukens vin)
Stor bredde
Test av italienske hvitviner (i 2001)

Utskriftsvennlig versjon

Tips en bekjent om denne artikkelen: (Fyll inn e-post-adresser i begge felter)

Til: Fra:

Ja, jeg vil ha gratis nyhetsbrev fra Apéritif

Fornavn:
Etternavn:
Epost:
Postnr:

[Tilbake]

Abonner på:

Nyhetsbrev Ukens drink
 Dagens rett Godbiter i pollisten
 Ukens vin Kurs

Godt til laks

★★★★★ (86p)
Cuvée Christer Berens La Motte 2008, kr 99,90 (75cl)

★★★★★ (86p)
Bozen Lagrein Rosé 2008, kr 119,40 (75cl)

★★★★★ (85p)
Trénel Cuvée Rochebonne 2008, kr 119,90 (75cl)

Neste kurs:**Bestill GAVEKORT her****Kursoversikt for høsten 2009 finner du her**

19. oktober:
Smak toppviner fra Chiantis eldste vinhus - **Oslo**

26. oktober:
Smak 11 utsøkte cognacer - **Oslo NY!**

2. november:
Eksklusiv champagnemiddag - **Oslo NY!**

3. november:
Eksklusiv champagnemiddag - **Oslo NY!**

9. november:
Fabelaktig Valpolicella-smaking - **Oslo NY!**

19. - 21. november:
Tredagers kokkeskole med Norges beste kokker - **Oslo (ekstrakurs) NY!**

26. november:
Det beste fra det franske kjøkken (kokkekurs) - **Oslo NY!**

Siste fra diskusjon

Jeg synes Niclas sine rødvinsforslag er...
(vin til salt og røkt mat)

Du bør velge rødvin med høy...
(vin til salt og røkt mat)

hei jeg skal servere middag til...
(vin til salt og røkt mat)

Fenaknoten er jo fantastisk.. e.
(Norske småskalaprodusenter med nettbutikk (spekemat))

Kandal er et godt tips.
Var...
(Norske småskalaprodusenter med nettbutikk (spekemat))

Siste fra Horecanett:

Vin for 600.000 kroner fikk helsesjekk

Flaske som lyser i mørket

Moestue-gruppen trapper opp

Vant konditor-bronse i Russland

Påfyll for hode og mage

**Ledende og stort utvalg innen kjøkkenutstyr
Vi leverer i hele Norge**

TRAKTØREN
KJØKKENUTSTYR

