



BORGOGNO LANGHE NEBBIOLO 2022

Art. nr 79709

Pris 229,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Nyanserad, kryddig doft med inslag av körsbär, salvia, plommon, fat och sötlakrits. Kryddigt, smakrikt vin med inslag av körsbär, fat, choklad och salvia.

Tillverkning Efter skörden avstjälkades druvorna och krossades varsamt innan musten flyttades över till cementtankar för jäsning. Jäsningen genomfördes utan tillsats av odlad jäst och pågick i cirka 15 dagar vid en temperatur på 22-28°C följt av en mjuk, försiktig pressning innan vinet flyttades över till stora, slavonska ekfat för lagring.

Lagring Vinet har lagrats på stora, slavonska ekfat i 10 månader och därefter på butelj i 4 månader innan lansering.

Passar till Serveras till rätter av lamm- eller nötkött.



Om producenten

BORGOGNO ÅRETS VINHUS OCH VINNARE AV GYLLENE GLASET 2021

Giacomo Borgogno är inte bara ett av de äldsta vinhusen i Piemonte som grundades redan 1761, det har alltid räknats till de allra främsta. Borgognos unge vinmakare Andrea Farinetti har lovordats av vinkritikerna och hans viner får toppoäng och vinner guldmedaljer för sin höga kvalitet. För 2021 har Borgogno utsetts till Årets Vinhus av tidningen Allt om Vin och även tagit hem utmärkelsen Gyllene Glaset som Allt om Mat utser.

Basen i verksamheten är nu som då, de mäktiga Barolovinerna på druvan Nebbiolo som givit Piemonte i nordvästra Italien sitt världsrykte. Tidigare var detta motspänstiga viner som krävde årtionden för att bli drickbara, idag är de fortfarande mycket lagringsdugliga men underbara att dricka även som unga.

Cesare Borgogno, som tog över ledningen för firman 1920, kom på idén att spara ett stort antal buteljer av varje årgång, för att släppas på marknaden i moget tillstånd. Den traditionen har man fortsatt följa och i dag har man kanske världens finaste samling av historisk Barolo.