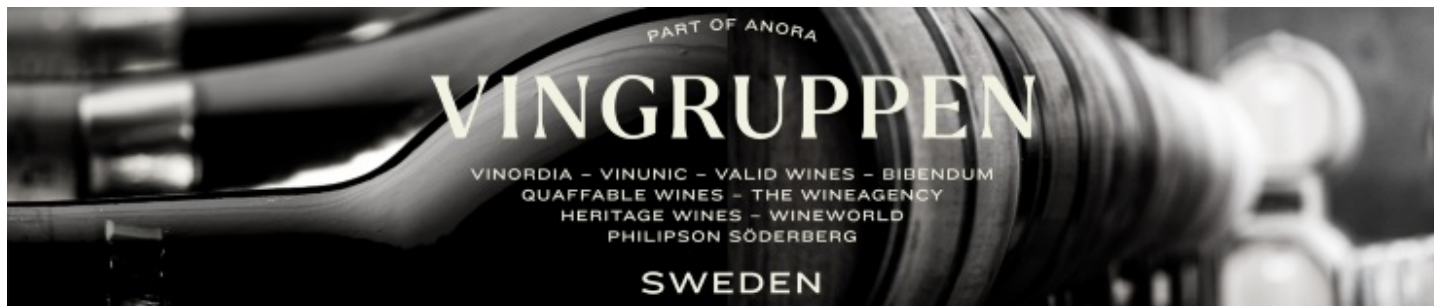




BORGOGNO BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2023

Art. nr 74201

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Barbera d'Alba, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Kryddig, fruktig doft med inslag av mörka körsbär, choklad, plommon, fat och örtekryddor. Smakrikt, fruktigt och kryddigt vin med inslag av körsbär, plommon, lakrits och fat.

Tillverkning Vinet fick jäsa utan tillsats av odlad jäst i cirka 15 dagar vid en temperatur på 24-28°C följt av en mjuk, försiktig pressning varefter vinet flyttades över till stora slavonska ekfat.

Lagring Vinet har lagrats på stora slavonska ekfat i 10 månader.

Passar till Serveras till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

Information Barbera har ofta kommit lite i skymundan för de kraftfulla Barolovinerna i Piemonte. Men hos Giacomo Borgogno låter man Barbera växa i de ansedda cru-vingårdarna Liste och Cannubi, som normalt är reserverade för Barolodruvan Nebbiolo.

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. 2021 utsågs Borgogno till Årets Vinhus av tidningen Allt om Vin och tog även hem utmärkelsen Gyllene Glaset som tidningen Allt om Mat står bakom.

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.

