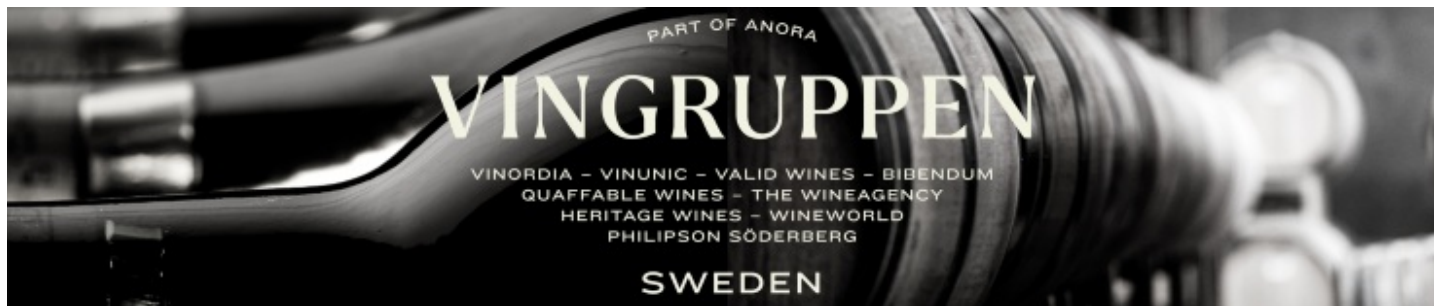




BORGOGNO GRAPPA DI BAROLO NV

Art. nr 1030990

Pris 579,00 kr exkl. moms

Storlek 700 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Grappa

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 43%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor, nyanserad, druvgig doft med inslag av röda bär, halm och örter. Druvgig, mycket elegant grappa med liten fatton, inslag av sultanarussin, röda bär, örter och halm.

Tillverkning Tillverkad av avstjätkade druvskalsrester från Nebbiolo från Barolotillverkningen. Traditionell destillering i små kopparpannor (alambic) har tillämpats.

Lagring Grappan har lagrats minst ett år på slavonsk ek.

Passar till Serveras vid rumstemperatur på egen hand, som digestif eller i drinkar.

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.

