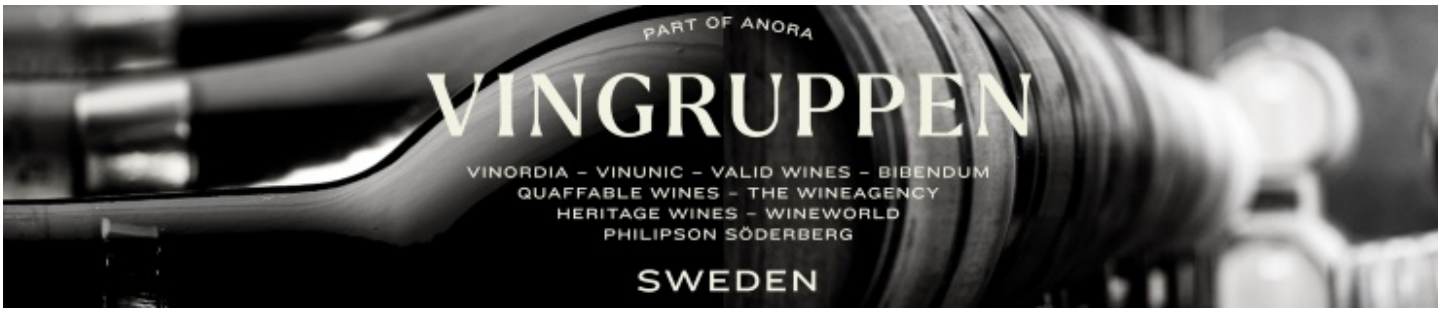


BORGOGNO GRAPPA DI CANNUBI NV

Art. nr 1030991
Pris 739,00 kr exkl. moms
Storlek 500 ml
Producent Giacomo Borgogno
Ursprung Piemonte, Italien
Varukategori Grappa

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo
Alkoholhalt 43%
Sortiment Restaurang



Karaktär Intensiv och nyanserad doft av röda bär, örter och halm. Elegant grappa med liten fatton, inslag av sultanarussin, röda bär, örter och halm.

Tillverkning Tillverkad av avstjälkade druvskalsrester från Nebbiolo från Cannubi. 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.