



BORGOGNO GRAPPA DI MOSCATO NV

Art. nr 1030989

Pris 559,00 kr exkl. moms

Storlek 700 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Grappa

Förslutning Naturkork

Druvor Moscato

Alkoholhalt 40%

Sortiment Restaurang

Karaktär Intensiv aromatisk grappadoft med viss druvkaraktär. Rund och aromatisk smak med långt avslut.

Tillverkning Tillverkad av avstjälkade druvskalsrester från vita Moscatodruvor. Traditionell destillering i små kopparpannor (alambic) har tillämpats.

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.

