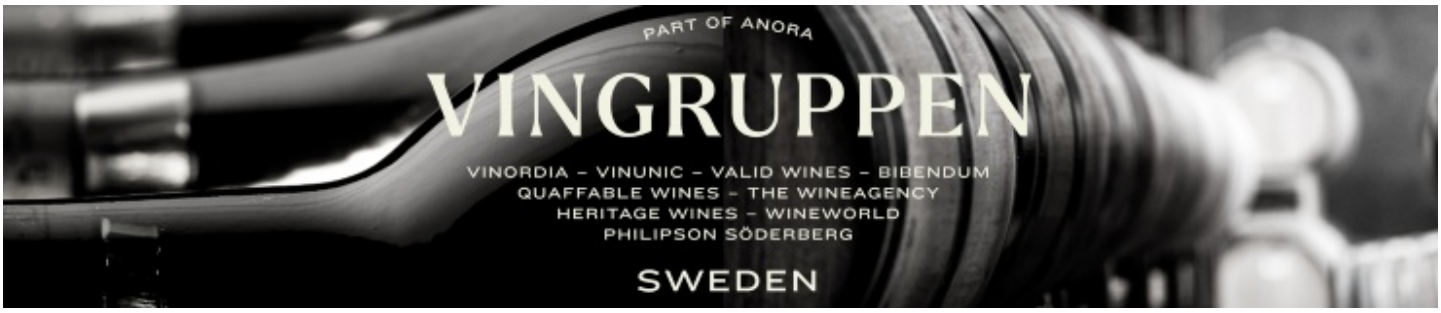


BORGOGNO LANGHE ROSSO PININ 2024



Art. nr 78651
Pris 189,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Giacomo Borgogno
Ursprung Piemonte, Langhe, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Barbera , Nebbiolo , Dolcetto
Alkoholhalt 13,5%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Härligt kryddig doft av mörka körsbär, blåbär, örtkryddor, fat och rosor. Elegant och kryddig smak med inslag av både mörka och röda bär, plommon, salvia och rosor och fat.

Tillverkning Varje druvsort har vinifierats separat. Dolcetto mognar först, sedan Barbera och sist Nebbiolo. Vinerna har lagrats på cementtankar och stora ekfat.

Lagring Efter slutblandning har vinet vilat ytterligare två månader i fat av slavonsk ek.

Passar till Utmärkt sällskap till italienska charkuterier, pasta med smakrika såser, pizza, och rätter av nöt, gris eller lamm.

Information Pinin hart fått sitt namn efter den gamle vinbonde som hade en liten hydda i berömda Barolovingården Liste. Han ägde ett fåtal rader i vingården Liste och odlade druvorna Nebbiolo, Barbera, Freisa och Dolcetto men endast för egen konsumtion, och för att bjuda en och annan granne. Här var det inte tal om att förvandla Nebbiolodruvorna till kraftfull Barolo, utan han kallade helt enkelt sitt vin på blandade druvor för Pinin. Det gick hem hos alla som fick lov att smaka! Borgogno äger nu denna del av Liste och har skapat Borgogno Langhe Rosso Pinin som en hyllning till de viner man älskade att dricka i Piemonte förr i tiden. En kombination av uppfriskande, ungdomlig charm med stramt seriös ryggrad.

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.