



## CASCINA VALLE ASINARI BARBERA D'ASTI 2021

**Art. nr** 73719

**Pris** 189,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Giacomo Borgogno

**Ursprung** Piemonte- Barbera d'Asti, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Barbera 100%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Restsocker** 0,8 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Ekologiskt

**Karaktär** Kryddig, elegant, fruktig doft med inslag av björnbär, mörka körsbär, lakrits och örtkryddor. Fruktigt, nyanserad, kryddig, frisk smak med mjuka tanniner, inslag av skogshallon, mörka körsbär, viol och lakrits

**Tillverkning** Vinet fick jäsa utan tillsats av odlad jäst i cirka 12 dagar på cementtankar. Efter avslutad jäsning genfördes en varsam pressning och flyttades därefter tillbaka till cementtankar. Efter det att den malolaktiska jäsningen genomförts flyttades slutligen över på stora slavonska ekfat.

**Lagring** Vinet har lagrats i 12 månader på 8 000 liter stora, gamla slavonska ekfat.

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

**Information** Giacomo Borgogno köpte 2016 egendomen Cascina Valle Asinari. Här förfogar de över 15 hektar i vingårdar San Marzano Oliveto planterad med Barbera.



## 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.