

BORGOGNO BAROLO CANNUBI

Årgång 2014

Art. nr 92677

Pris 759 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, elegant, nyanserad doft med inslag av torkade körsbär, lakrits, salvia och tobak. Fylligt, elegant, smakrikt och nyanserat vin med inslag av mörka körsbär, fat, lakrits, tobak och örter. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning Musten fick jäsa i temperaturkontrollerade tankar i 12 dagar. I början av jäsningen vid en temperatur på 22-25 °C och i slutet vid 29-30 °C. När jäsningen var avslutad fick skalmassan macerera tillsammans med vinet i ytterligare 40-50 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 4 år på 4500 liter stora slavonska ekfat. Sedan har vinet lagrats ytterligare 6 månader på butelj innan det släpptes till försäljning.

Passar till Serveras till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.

Om producenten

Giacomo Borgogno har alltid tillhört eliten i Piemonte i nordvästra Italien, Huset grundades redan 1761 och är ett av de äldsta i området. Här är druvan Nebbiolo den förnämsta och de intensiva, långlivade Barolovinerna tillhör världens mest berömda.

Borgogno har 20 hektar odlingar med vingårdar i de fem klassade cru-lägena Liste, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, Fossate och San Pietro del Violo. Förr var Barolo ett vin som krävde årtionden av lagring för att riktigt komma till sin rätt. Idag är vinerna mer tillgängliga och kan njutas redan som unga, men fortfarande utvecklas de underbart över tid.

