

## BORGOGNO BARBERA D'ALBA SUPERIORE

**Årgång** 2021

**Art. nr** 74201

**Pris** 199 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Giacomo Borgogno

**Ursprung** Piemonte, Barbera d'Alba, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Barbera 100%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Kryddig, fruktig doft med inslag av mörka körsbär, choklad, plommon, fat och örtkryddor. Smakrikt, fruktigt och kryddigt vin med inslag av körsbär, plommon, lakrits och fat.

**Tillverkning** Vinet fick jäsa utan tillsats av odlad jäst i cirka 15 dagar vid en temperatur på 24-28°C följt av en mjuk, försiktig pressning varefter vinet flyttades över till stora slavonska ekfat.

**Lagring** Vinet har lagrats på stora slavonska ekfat i 10 månader.

**Passar till** Serveras till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

**Information** Barbera har ofta kommit lite i skymundan för de kraftfulla Barolovinerna i Piemonte. Men hos Giacomo Borgogno låter man Barbera växa i de ansedda cru-vingårdarna Liste och Cannubi, som normalt är reserverade för Barolodruvan Nebbiolo.

### 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.

