

BORGOGNO BAROLO CANNUBI

Årgång 2009

Art. nr 94885

Pris 1.449 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Elegant, nyanserad doft med inslag av torkade körsbär, toner av hallon, fat, lakrits, salvia och tobak. Elegant, smakrikt och nyanserat vin med inslag av mörka körsbär, fat, lakrits, tobak och örter. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning Musten fick jäsa utan tillsatt jäst i cementtankar vid en temperatur mellan 22-29 °C och pågick i 12 dagar. Efter avslutad jäsning fick skalmassan macerera tillsammans med vinet i ytterligare 30 dagar och med regelbunden nedtryckning av skalmassan.

Lagring Vinet har lagrats i 4 år på 4500 liter stora slavonska ekfat. Sedan har vinet lagrats i ytterligare 6 månader på cementtankar innan buteljering.

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

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.

