

BORGOGNO BAROLO RISERVA

Årgång 2012

Art. nr 2443

Pris 589 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Stor, komplex, kryddig doft med fina mognadstoner, inslag av mörka körsbär, rosor, charkuterier, lakrits och fat. Komplex, fyllig och kryddig smak med inslag av mörka körsbär, torkade rosor, violer, choklad, tobak, salvia, tryffel och fat. Lång, nyanserad eftersmak.

Tillverkning Jäsningen startade spontant med hjälp av de naturliga jäststammarna och genomfördes i temperaturkontrollerade cementtankar i 18 dagar. Inledningsvis vid en temperatur på 22-25 °C. Under jäsningen höjdes temperatur för att i slutet av perioden ligga på 29-30 °C. Efter avslutad jäsning fick skalmassan macerera tillsammans med vinet i ytterligare 50 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 6 år på stora slavonska ekfat - så kallade botti som rymmer 4 500 liter.

Passar till Serveras till smakrika rätter av nötkött eller vilt.

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 Viole. 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.

