

BORGOGNO BAROLO RISERVA

Årgång 2005

Art. nr 94192

Pris 1.749 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 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 15 dagar. Efter avslutad jäsning fick skalmassan macerera tillsammans med vinet i ytterligare 30 dagar.

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

Passar till Serveras till smakrika rätter av nötkött eller vilt.

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.

