

BORGOGNO BAROLO RISERVA

Årgång 1982

Art. nr 96488

Pris 3.499 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 stall, mörka körsbär, rosor, charkuterier, lakrits och fat. Nyanserad, elegant och kryddig smak med inslag av körsbär, läder, tobak, choklad och fat. Lång, elegant eftersmak.

Lagring Vinet har lagrats ett år på tankar av cement och därefter fem år i stora slavonska ekfat - så kallade botti som rymmer 4 500 liter.

Passar till Passar till smakrika kötträtter och lagrade hårdostar.

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. 2021 utsågs Borgogno till Årets Vinhus av tidningen Allt om Vin och tog även hem utmärkelsen Gyllene Glaset som tidningen Allt om Mat står bakom.

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.

