BORGOGNO DOLCETTO D'ALBA



Årgång 2021
Art. nr 75967
Pris 219 kr
Storlek 750 ml
Producent Giacomo Borgogno
Ursprung Piemonte, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Dolcetto
Alkoholhalt 14%
Sortiment Systembolagets beställning
Certifiering Ekologiskt

Karaktär Fruktigt vin med fina toner av mörka körsbär.

Tillverkning Naturlig jäsning utan tillsats av seleterade jäststammar pågår under låg temperatur, 24-28°C, under 12 dagar och följs av en försiktig pressning och sval (18 °C) lagring i rostfria ståltankar under 4 månader för att bevara druvan Dolcettos fulla fräschör.

Passar till Charkuterier, pizza och pasta - gärna med svamp.

Information Dolcetto betyder "den lilla söta" men vinet är inte alls sött. Namnet syftar snarare på att viner av druvan Dolcetto ofta är mjuka och lättdruckna. Giacomo Borgognos version är ovanligt kraftfull eftersom druvorna vuxit i cru-vingården Liste som normal är reserverad för druvor till Barolo.

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.