BORGOGNO DOLCETTO D'ALBA

Årgång 2023
Art. nr 75967
Pris 239 kr
Storlek 750 ml
Producent Giacomo Borgogno
Ursprung Piemonte, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Dolcetto
Alkoholhalt 13,5%
Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Fruktigt, nyanserad och något kryddig doft med inslag av mörka körsbär, viol och salvia. Ungdomlig, fruktig smak med inslag av mörka körsbär, hallon, viol och färska örter.

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. 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.