

BORGOGNO LANGHE ANCUM

Årgång 2024

Art. nr 1043709

Pris 239 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Langhe, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Dolcetto

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Ungdomlig, fruktig doft med inslag av körsbär, hallon, mineral och en angenäm kryddighet. Nyanserad, fruktig smak med inslag av körsbär, skogshallon, salvia och mineral.

Tillverkning Efter skörden avstjälkades druvorna utan att pressas följt av spontan jäsning på cementtankar som pågick i cirka en vecka vid en temperatur på 22-28 °C.

Lagring Efter avslutad jäsning lagrades vinet i ytterligare 6 månader på cementtank följt av 3 månaders lagring på flaskan innan vinet släpptes till försäljning.

Passar till Perfekt till småplock med ost och chark eller till rätter med ljust kött, pasta eller pizza.

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.

