

BORGOGNO NO NAME

Årgång 2023

Art. nr 73661

Pris 319 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, nypon, rosor och choklad. Kryddigt, nyanserat och smakrikt vin i stram stil med inslag av mörka körsbär, rosor, fat, salvia och tobak.

Lagring Vinet har lagrats på stora, slavonska ekfat i 2 år.

Passar till Serveras till smakrika rätter av nöt- eller viltkött.

Information Giacomo Borgogno är ett av de äldsta och mest ansedda vinhusen i Piemonte. Deras Baroloviner tillhör de verkligt långlivade. Traditionstyggt med startåret 1761, men också modernt och nyskapande. Deras namnlösa Barolo "No Name" är ett gott exempel. Vinet är förvisso en Barolo, skapad av Nebbiolodruvor från de tre klassade topplägena Cannubi, Liste och Fossati. Men de italienska vinmyndigheterna tyckte inte vinet var en typisk Barolo. Det fick vinmakaren Andrea Farinetti att reagera: "Jag har valt ut ett av mina bästa viner och kallar det No Name som en stillsam protest mot den byråkrati som plågar den italienska vinnaringen." En ovanligt smakfull protest! Vinet doftar ljuvligt av körsbär, nypon, rosor och choklad. Smaken är klassiskt stram med toner av mörka körsbär, fat, salvia, rosor och tobak.



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.