

CASCINA VALLE ASINARI BARBERA D'ASTI

Årgång 2024

Art. nr 73719

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte- Barbera d'Asti, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera 100%

Alkoholhalt 14%

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Kryddig, elegant, fruktig doft med inslag av björnbär, mörka körsbär, lakrits och örtkryddor. Fruktigt, nyanserad, kryddig, frisk smak med mjuka tanniner, inslag av skogshallon, mörka körsbär, viol och lakrits

Tillverkning Vinet fick jäsa utan tillsats av odlad jäst i cirka 12 dagar på cementtankar. Efter avslutad jäsning genfördes en varsam pressning och flyttades därefter tillbaka till cementtankar. Efter det att den malolaktiska jäsningen genomförts flyttades slutligen över på stora slavonska ekfat.

Lagring Vinet har lagrats i 12 månader på 8 000 liter stora, gamla slavonska ekfat.

Passar till Utmärkt sällskap till italienska charkuterier, pasta med smakrika såser, pizza, och rätter av nöt, gris eller lamm.

Information Giacomo Borgogno köpte 2016 egendomen Cascina Valle Asinari. Här förfogar de över 15 hektar i vingårdar San Marzano Oliveto planterad med Barbera.



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 firmen 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.