

CASCINA VALLE ASINARI NIZZA

Årgång 2017

Art. nr 53754

Pris 341 kr

Storlek 750 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Nizza, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera 100%

Alkoholhalt 15%

Restsocker 1,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Generös, fruktig och kryddig doft med inslag av körsbär, mörka bär och örtekryddor. Smakrikt, fruktig och kryddigt vin med inslag av röda bär, peppar 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 stora 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. 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.

