

SANTA VITTORIA LANGHE ROSSO

Årgång 2024

Art. nr 2008

Pris 349 kr

Storlek BiB 3000 ml

Producent Giacomo Borgogno

Ursprung Piemonte, Langhe, Italien

Varukategori Röda viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Druvor Nebbiolo , Barbera , Dolcetto

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Kryddigt och mycket fruktigt med fatkaraktär och inslag av körsbär, plommon, lakrits, choklad och kaffe. Fin syra och mjuka tannier, långt avslut.

Tillverkning De olika druvsorterna skördades och vinifierades separat när respektive sort uppnått optimal mognad. Jäsningen genomfördes vid en temperatur på 30°C i rostfria ståltankar. Efter den malolaktiska jäsningen tappades vinet över på fat.

Lagring Nebbiolo har lagrats i 10 månader på gamla slavonska ekfat, barbera har lagrats i 6 månader på franska ekbarriquer och dolcetto har lagrats på rostfria ståltankar.

Passar till Perfekt kompanjon till smakrika förrätter, pasta, vitt och rött kött samt färska eller lätt lagrade ostar.

Information



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.