

## BORGOGNO BAROLO LISTE

**Årgång** 2019

**Storlek** 750 ml

**Producent** Giacomo Borgogno

**Ursprung** Piemonte, Barolo, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Nebbiolo 100%

**Alkoholhalt** 14%

**Karaktär** Stor, komplex doft med inslag av torkade körsbär, lakrits, tobak, torkade rosor, violer och örter. Nyanserat och smakrikt vin med inslag av mörka körsbär, fat, lakrits, choklad, nypon och tobak. Lång, nyanserad eftersmak.

**Tillverkning** Jäsningen startade spontant med hjälp av de naturliga jäststammarna och genomfördes i temperaturkontrollerade cementtankar i 12 dagar. Inledningsvis vid en temperatur på 22-25 °C. Under jäsningen höjdes temperatur för att i slutet av perioden ligga på 29-30 °C. Efter avslutad jäsning fick skalmassan macerera tillsammans med vinet i ytterligare 40-60 dagar.

**Lagring** Vinet har lagrats i 4 år på 4500 liter stora slavonska ekfat. Efter det har vinet lagrats i ytterligare 6 månader på butelj innan det släpptes till försäljning.

**Passar till** Serveras till smakrika rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.



### 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.