

Borgogno Santa Vittoria Langhe Rosso BiB

Italia / Piemonte / Langhe

Borgogno betraktes som ett av dynastiene i Barolo. Det historiske vinhuset er en av tradisjonelistene. Vingården ble først grunnlagt i 1761 og Borgogno eier 20 hektar i Barolos beste område. Vinhuset har et Barolo-bibliotek med viner helt tilbake til før annen verdenskrig, og fortsetter også i dag å spare beholdning i sine kjellere fra de aller beste årgangene. I 2008 ble Borgogno kjøpt opp av den mektige Farinetti-familien, og det er Andrea Farinetti som har vært sjefsvinmaker her siden 2012. Andrea har allerede utrettet store ting for vineriet, og tross sin unge alder (f. 1990) har han overraskende mange innovative og spennende idéer som er med på å riste i grunnvollene til tradisjonelle Barolo.

Dette er en vin som tidligere kun har vært tilgjengelig i Sverige, og er blitt en stor suksess. Nå er den også lansert på det norske markedet.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Giacomo Borgogno & Figli
Årgang	2021
Druetyper	50% Dolcetto, 30% Barbera, 20% Nebbiolo
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Lagring	Nebbiolo-druene har blitt lagret i ti måneder på gamle slavonske fat, såkalte botti. Barbera-druene har blitt lagret i et halvt år i franske barriques og dolcetto-druene har blitt lagret i rustfrie ståltanker.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,3 g/l Syre: 5,65 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Mørk rød farge. Delikat aroma med fremtredende elementer av røde bær og blomster. Krydret smak med fatkarakter, hint av kirsebær, jordbær, salvie, bringebær, lakris og pepper. God lengde.
Serveringstemperatur	16-18°C
Passer til	Lyst kjøtt, småvilt, fugl og ost.
Webside	www.borgogno.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	12196406		kr. 574,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
4	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment