

Borgogno Barolo Cannubi

Italia / Piemonte / Barolo

Borgogno betraktes som ett av dynastiene i Barolo. Det historiske vinhuset er en av tradisjonalistene. Vingården ble først grunnlagt i 1761 og Borgogno eier 20 hektar i Barolos beste områder. 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.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Giacomo Borgogno & Figli
Årgang	2017
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Spontanfermentert.
Lagring	48 måneder på eikefat. 6 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,55 g/l Syre: 5,74 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Kompleks duft av røde bær og krydder. Fyldig, fruktig og intens. Lang avslutning med integrerte tanniner.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Storfe, storfilt og modne oster.
Webside	www.borgogno.com

Høyoppløselig bilde



8 003807 002842

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15390401		kr. 1 489,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

92 poeng **apéritif**

En flott og konsentrert smårobust og lovende barolo som tåler 12-15 år.

92 poeng **Dagens Næringsliv**

Fast og tett munnfølelse med høy konsentrasjon og tett, men finkornet tanninstruktur på vei ut.

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