

Borgogno Langhe Rosso Pinin

Italia / Piemonte / Langhe



Høyoppløselig bilde



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.

Langhe DOC er et avgrenset område som ligger sør for elven Tanaro, litt øst for Alba. Jordsmonnet er kalkholdig. Her dyrkes både røde og hvite druer som tradisjonelle Barbera og Nebbiolo, og utradisjonelle som Chardonnay og Riesling. Appellasjonen er mer liberal enn andre i Piemonte og brukes for blends, endrueviner på de utradisjonelle druene, eller til viner som av ulike grunner ikke oppfyller alle kravene til de strengere appellasjonene som Barbera d'Alba DOC eller Barolo DOCG. I Borgogno Langhe Rosso Pinin's tilfelle er vinen en blend på tradisjonelle druer, med hovedvekt av Barbera og Dolcetto samt litt Nebbiolo. Pinin var etternavnet på en legendarisk vindyrker Borgogno i sin tid brukte i vinmarken Liste. Ettersom det er litt Nebbiolo fra Liste i blenden til denne vinen, valgte Borgogno å kalle opp sin Langhe Rosso etter ham.

Type	Rødvvin
Klassifikasjon	Langhe DOC
Produsent	Giacomo Borgogno & Figli
Årgang	2022
Druetyper	50% Barbera, 30 % Dolcetto, 20% Nebbiolo
Vinifikasjon	De ulike druesortene plukkes og vinifiseres hver for seg, fermentering foregår i concrete.
Lagring	2 måneder på eikefat og deretter 6 mnd på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Tørr og elegant med smak av røde bær, bjørnebær, sjokolade og kaffe. De myke tanninene gir, sammen med den elegante syren; struktur og stabilitet til vinen.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Perfekt til smaksrike forretter, pasta, hvitt kjøtt samt ferske eller lett lagrede oster.
Webside	www.borgogno.it

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	7906401	4904744	kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg	157037 Status: Skaffevare	

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
Ready for every moment