

Borgogno Derthona Timorasso Colli Tortonesi

Italia / Piemonte / Colli Tortonesi



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.

Colli Tortonesi er en DOC appellasjon i det østlige Piemonte i Italia. Byen Tortona som gir navnet sitt til appellasjonen, ligger i den nord-vestlige delen, ved foten av fjellet Colli Tortonesi, på grensen til Lombardia. Dette er også den nordligste delen av Apeninene, og mye fjell og åssider er med på å danne mange ulike mikro klima i området, med ulik høyde over havet og soleksponering, noe som gir vinprodusentene mange valgmuligheter for best mulig vekstforhold for druetyper de skal dyrke. Timorasso er druen Derthona er basert på. Dette er en druetype som opprinnelig er fra området, og ble dyrket mye i gamle dager, men har nærmest vært utdødd en periode før en ivrig vinmaker valgte å gjenoppta kultiveringen av denne på 80-tallet. Druen har fått flere følgere, og dyrkes idag oftest i solrike åssider i jordsmonn med mye leire og kalkstein. Den gir lave avlinger og den endelige vinen er konsentrert og har høy levealder.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	DOC Colli Tortonesi		
Produsent	Giacomo Borgogno & Figli		
Årgang	2022		
Druetyper	100% Timorasso		
Vinifikasjon	Tradisjonell.		
Lagring	10 måneder på ståltanker hvorav seks på bunnfall. 10 måneder på flaske før lansering.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 7,1 g/l	Syre: 7,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.		
Karakteristikk	Dufter av kvede, honning og gule frukter. Flott konsentrasjon på smak med en fyldig og spenstig gul frukt. Lang tørr og fast utgang med fin nerve og en lang syrlig finish.		
Serveringstemperatur	10° C		
Passer til	Aperitiff, skalldyr, fisk og hvitt kjøtt eller italiensk antipasti.		
Webseite	www.borgogno.it		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10096401	5116165	kr. 469,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	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
Grandes joyas every moment