

Borgogno Barolo Fossati

Italia / Piemonte / Barolo



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 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	Lagret 48 måneder på eikefat og modnet 6 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,43 g/l Syre: 5,73 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år
Karakteristikk	Rubinnrød farge. Frisk duft av røde bær og kryddertoner. Frisk, 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



Volum 0,75 L	Varenummer 15390301	EPD-nr	Pris Vinmonopolet kr. 1 019,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	

91 poeng **apéritif**

En delikat og floral barolo som tåler 10-12 år.

90 poeng **Dagens Næringsliv**

Lett utviklet frukt på smak med solid grep og syrlig ryggrad.

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