

Borgogno NO NAME

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.

Vinen heter NO NAME og i tillegg er det trykket på etiketten «Etichetta di Protesta», på norsk «protestetikett». Årsaken beskriver vinmaker Andrea Farinetti slik: «Jeg har valgt ut en av mine beste viner og kalt den NO NAME som en stille protest mot byråkratiet som rammer italiensk jordbruk og vinmaking». NO NAME er nemlig vinifisert som en Barolo og kommer fra Borgognos beste vinmarker. Konsortiet i Piemonte, som kontrollerer og godkjenner all vin og setter sin etikett over korken, godkjente den ikke som en Barolo fordi de mente den var "atypisk". Vinmakeren fikk den senere godkjent som en Barolo, men valgte da å deklassifisere vinen selv å bruke den som sin protestvin. Den er derfor en Langhe Nebbiolo som gir meget god valuta for pengene.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	Langhe Nebbiolo DOC		
Produsent	Giacomo Borgogno & Figli		
Årgang	2020		
Druetyper	100% Nebbiolo		
Vinifikasjon	Produksjonen er fri for kjemikalier. 15 dagers temperatur-kontrollert (22-29°C) gjæring da «hatten» trykkes ned for hånd. Så pumpes den over og gjennomgår malolaktisk gjæring i ca. 15 dager.		
Lagring	Lagret i store eikeliggere i 3 år, deretter minimum 6 måneder modning på flaske.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 0,4 g/l	Syre: 5,0 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.		
Karakteristikk	Lys rubinrød med mursteinsrød kant. Delikate florale aromaer i nesen med et hint av tjære. Fylldig og lett syrlig med god frukt i munnen, pen lengde og stram, tørr avslutning. En typeriktig Barolo!		
Serveringstemperatur	16° C		
Passer til	Okse, kalv, og lam, eller til villsvin som er vanlig i Piemonte. Prøv den også til modne oster som parmesan.		
Webseite	www.borgogno.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	701401	2899649	kr. 359,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 6	144064 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
Grandi per ogni momento