

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 | 2021 | | |
| Druetyper | 100% Nebbiolo | | |
| Vinifikasjon | Produksjonen er fri for kjemikalier. 12 dagers temperaturkontrollert (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 2-2,5 år, deretter minimum 1 års modning på flaske. | | |
| Analyse | Alkohol: 14,0 % | Sukker: 0,4 g/l | Syre: 5,0 g/l |
| Holdbarhet | Lagringspotensiale 15 - 20 år | | |
| Karakteristikk | Lys rubinrød og mursteinsrød kant. Delikate florale aromaer i nesene med et hint av tjære. Fylldig og lett syrlig vin med god frukt i munnen, pen lengde og stram og tørr avslutning. En typeriktig Barolo! | | |
| Serveringstemperatur | 16° C | | |
| Passer til | Okse, kalv, lam og vilt, 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 |
| 1,5 L | 701405 | 4401394 | kr. 999,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | SAP nr | |
| 1 | Bestillingsutvalg | 35480 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
Drink for every moment