

Borgogno bjuder på spännande italiensk trio!



2015-03-04 16:21 CET

Borgogno bjuder på spännande italiensk trio!

Säg [Giacomo Borgogno](#) och de allra flesta tänker på Barolo. Men den anrika firman gör också andra spännande rödviner. I mars lanserar vi tre utsökta röda viner från Piemonte, alla skapade av den unge talangfulle vinmakaren Andrea Farinetti.

Lyxrött till fyndpris!

Premiär 2 mars

Borgognos Langhe Rosso har gjort så stor succé i Systembolagets beställningssortiment att det från 2 mars finns på plats i ordinarie sortimentet i butik. Vinet har fått superfyndstämpel av flera vinskribenter! Langhe Rosso är en blend av de fyra druvorna Barbera, Dolcetto, Freisa och Merlot som efter jäsning lagrats i stora fat av slovensk ek, precis som firmans berömda Baroloviner, och ytterligare en tid på butelj innan det släpps till försäljning. Druvblandningen ger fin komplexitet och balans.

Borgogno Langhe Rosso har en generös doft med inslag av mörka bär och kryddor. Smaken är fyllig och omisskännligt italiensk, med fina toner av mogna, mörka körsbär och kryddor. Lång och harmonisk eftersmak. Som gjort för charkuterier och pastarätter! Klassvin för under hundralappen!

[**Nr 70384 Borgogno Langhe Rosso 2010, 75 cl, 99 kr**](#)

Barbera från bästa lägena

Premiär 6 mars

Giacomo Borgogno som grundades 1761 tillhör de äldsta vinhusen i Piemonte och har alltid räknats bland de bästa. Egendomen har odlingar i fem klassade Grand Cru-lägen. Från två av dem, Cannubi och Liste kommer Barberadruvorna till det här eleganta vinet.

Doften är laddad med mörka körsbär, choklad, plommon och kryddor. Ett mycket smakrikt vin med fin frukt och inslag av mörka körsbär, plommon och fat. Passar utmärkt till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.

[**Nr 99374 Borgogno Barbera d'Alba Superiore 2013, 75 cl, 149 kr**](#)

Fyra årgångar i samma butelj

Premiär 6 mars

Sedan familjen Farinetti tog över egendomen 2008 har de gamla traditionerna hos Borgogno förenats med nya, spännande tankar vilket ytterligare spätt på framgångarna. Ett härligt exempel på hur gammalt och nytt kan mötas i skön förening är det här vinet, skapat av unga stjärnvinmakaren Andrea Farinetti. Borgogno Selezione är klassat som Vino da Tavola eftersom det består av en blandning av fyra utvalda toppårgångar, men de ingående vinerna är högklassig Nebbiolo från de allra bästa vingårdarna.

Borgogno är kända för att spara äldre årgångar i sina källare vilket gjort det möjligt att blanda moget vin från 1996 och 1997 med de förhållandevis unga årgångarna 2005 och 2006. Andrea Farinetti har åstadkommit ett mycket spännande vin med härlig doft av körsbär, rosor, kryddor och fat. Smaken är harmonisk med inslag av färska och torkade körsbär, kryddor, tobak, lakrits och fat. Passar till smakrika kötträtter och lagrade hårdostar.

Endast 500 buteljer har producerats av det här underbara vinet, varav vi lyckats få 120 till Sverige.

[Nr 99503 Borgogno Selezione, 75 cl, 499 kr](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969
e-post: kajsa@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944
e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.