

dal 1761

BORGOGNO

Barbera d'Alba d.o.c.

Provenienza delle uve

100% dai vigneti di proprietà della Casa, situati nelle località Liste e Crosia, nel territorio del Comune di Barolo, per una superficie di circa 3 ha.

Suolo: Marne calcareo - argillose
(di origine Terziaria - Miocene)

Altitudine: 250/300 m. sul livello del mare

Varietà dell'uva: Barbera 100%

Metodo di produzione

Potatura invernale della vite molto corta (max. 7/8 gemme per pianta) e selezione delle uve alla raccolta. Vinificazione, nelle proprie cantine in Barolo, di tipo tradizionale, con media permanenza sulle bucce (8/10 giorni) a temperatura controllata (20/22° C). Invecchiamento di almeno 6 mesi in botti di rovere. Circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino molto intenso.

Profumo vinoso persistente, che tende all'etereo con un moderato invecchiamento in bottiglia.

Sapore asciutto, amarognolo, di buon corpo. **Alcol:** mediamente 12% Vol.

Acidità totale: oltre 7 g/l.

Abbinamenti gastronomici

Adatto a piatti relativamente forti, di carne suina ed ai formaggi piccanti.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Se ha avuto un moderato invecchiamento in bottiglia, è bene servirlo a temperatura non inferiore a 18° C previa decantazione in caraffa.



Borgogno - Via Gioberti, 1
12060 Barolo (Cn) Italy - Tel. +39.0173.56108
info@borgogno.com www.borgogno.com