

dal 1761

BORGOGNO

Barbera d'Alba Superiore 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