

*dal 1761*

# BORGOGNO

## Barolo dai 10 ai 20 anni

### Annate disponibili

1995, 1996, 1997, 1998, 1999

### Provenienza delle uve

Provenienza delle uve: dai vigneti di proprietà della Casa situati in alcune fra le migliori posizioni (Cannubi, Liste, Rué, San Pietro) nel territorio del comune di Barolo e La Morra

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

**Altitudine:** circa 300 m. sul livello del mare.

**Varietà dell'uva:** Nebbiolo 100%  
(sottovar. Michet, Lampia, Rosé)

### Metodo di produzione

Potatura invernale della vite corta (max. 9/10 gemme per pianta), riduzione ed eliminazione dei grappoli in eccesso dopo l'allegagione, stretta selezione dell'uva alla raccolta. Vinificazione nelle proprie cantine in Barolo, di tipo tradizionale, con fermentazione a cappello emerso e lunga macerazione (di circa 2 settimane) a temperatura controllata (23/25° C) e successiva macerazione a cappello sommerso di durata variabile tra i 10 e 20 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per almeno tre anni ed affinamento in bottiglia per almeno due anni.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso, con riflessi aranciati. Profumo etereo, persistente, di intenso "goudron". Sapore asciutto, armonico, vellutato, di corpo austero e generoso.

**Alcol:** mediamente 13.5% Vol.

**Acidità totale:** mediamente 6.5 g/l.

### Abbinamenti gastronomici

Si accompagna ottimamente con carni rosse (arrostate, allo spiedo, alla griglia) e con selvaggina di pelo.

**Temperatura di servizio:** a temperatura di cantina, circa 16°/18° C.



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