

dal 1761

BORGOGNO

Barolo dai 5 ai 10 anni

Annate disponibili

2000, 2001, 2003 Liste, 2003, 2004 Liste, 2004

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: circa 18° C.



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