

dal 1761

BORGOGNO

Dolcetto d'Alba d.o.c.

Provenienza delle uve

100% dai vigneti di proprietà della Casa siti nelle località Liste, Ruè e San Pietro, nel territorio del comune di Barolo, per una superficie di circa 5 ha.

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

Altitudine: 350/450 m. sul livello del mare

Varietà dell'uva: Dolcetto 100%

Metodo di produzione

Potatura invernale della vite cortissima (5/7 gemme per pianta) e stretta selezione delle uve in vendemmia. Vinificazione, nelle proprie cantine in Barolo, di tipo tradizionale; fermentazione con media permanenza sulle bucce (7/8 giorni) a temperatura controllata (19 /20° C). Breve passata in botte (1/2 mesi) ed almeno 1 mese di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo.
Profumo vinoso, fresco, fruttato, molto gradevole.
Sapore asciutto, fragrante e delicatamente ammandorlato.

Alcol: mediamente 12% Vol.

Acidità totale: 5,6 - 5,8 g/l.

Abbinamenti gastronomici

Da abbinare a minestre, piatti di carni lesse o comunque non eccessivamente elaborati, verdure stufate, formaggi dolci.

Temperatura di servizio: servire a temperatura di cantina.



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

