

dal 1761

BORGOGNO

Langhe Nebbiolo d.o.c.

Provenienza delle uve

100% dai vigneti di proprietà della Casa, nel territorio del comune di Barolo, gli stessi che danno origine al vino Barolo. Si tratta infatti di una scelta vendemmiale.

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

Altitudine: circa 300 m. sul livello del mare

Varietà dell'uva: Nebbiolo 100%

Metodo di produzione

Stretta selezione delle uve in raccolta. Vinificazione, nelle proprie cantine in Barolo, di tipo tradizionale con fermentazione in presenza delle bucce (per 10/12 giorni) a temperatura controllata (20/22° C.) Invecchiamento in botti di rovere per almeno 1 anno. Affinamento in bottiglia per 4/6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino brillante.

Profumo etereo e delicato.

Sapore asciutto, morbido, con un amarognolo leggero che ricorda la mandorla.

Alcol: mediamente 12% Vol.

Acidità totale: 5,8 - 6 g/l

Abbinamenti gastronomici

Adatto a minestre, risotti, carni in umido, piatti di carni bianche non troppo impegnativi.

Temperatura di servizio: servire a temperatura di 17/18° C eventualmente previa decantazione in caraffa.



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