Barolo Cannubi DOCG 2020

CHF 145.00 | 10 cl = CHF 19.33

Sattes Rubinrot mit Orangenschimmer. Intensiv, anhaltend, mit komplexen Gewürznoten und reifen roten Beeren. Trocken, harmonisch, samtig, vollmundig, streng und grosszügig am Gaumen. Der Wein ist der ideale Essensbegleiter für alle anspruchsvollen Gerichte, welche uns Herbst und Winter auf den Tisch zaubern.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Subregion	Barolo
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2045
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	322437
Passt zu	Rind, Wild, Käse, Schmorgerichten, Eintopf, italienischer Küche

Vinifikation

Ausbau während drei Jahren in grossen Holzfässern, danach Reifung auf der Flasche.

Terroir

Die Königin aller italienischen Traubensorten erlangt nur in diesem Klima, diesen Böden und Hanglagen ihr wahres Potenzial. Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Cannubi.

Geschichte

Borgogno ist eines der ältesten Weinerzeuger-Häuser in der Region Langhe im Piemont und gilt in Barolo als wahres Imperium. Den Grundstein legte Bartolomeo Borgogno im Jahre 1761 mit dem Bau eines Kellers. Heute verfügt Borgogno über 20 Hektar besten Weinberglandes in den Crus von Cannubi, Liste, Rue, Fossati und San Pietro. Mit dem Ziel, Weinliebhabern lange gereifte Barolos zu präsentieren, hat sich Borgogno insbesondere mit seiner umfangreichen Kollektion älterer Jahrgänge einen hervorragenden Ruf geschaffen.