Barolo Riserva 2016

CHF 225.00 | 10 cl = CHF 30.00

Helles Rubinrot mit leicht violetten Nuancen.

Intensives Bouquet mit feinen Noten reifer Himbeeren, Lakritze , Teeblätter, Minze und Leder. Im Auftakt intensive Aromatik mit markanter Säure und kräftigen Tanninen. Im Abgang sehr lang. Ein mächtiger Wein mit viel Potential.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Subregion	Barolo
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2041
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323604
Passt zu	Kalbfleisch, Schmorgerichten, Trüffel
Bewertungen	James Suckling 97/100 Robert Parker 93/100

Vinifikation

Gärung für 18 Tage bei zunächst 22-25 ° C und am Ende 29-30 ° C. Mazeration für 50 Tage bei einer stabilen Temperatur von 29 ° C. Abstich und malolaktische Gärung während 15 Tage bei 22 ° C. Reifung erfolgt sechs Jahre in Slavonia Eichenfässern (4500 l) mit einer weiteren Verfeinerung in der Flasche für 1 Jahr.

Terroir

Boden ist hauptsächlich kalkhaltiger Tonmergel

Geschichte

Giacomo Borgogno & Figli gilt als ein Imperium des Barolo und ist einer der ältesten Produzenten der Langhe. Dieses archaische Weingut hat eine Geschichte, die bis in die 1760er Jahre zurückreicht. Es könnte sogar das erste Weingut in Barolo gewesen sein, das seine Weine im Jahr 1800 in Flaschen abfüllte. Heute beherbergt es 20 Hektar der besten Weinberge in den Crus Cannubi, Liste, Rue, Fossati und San Pietro. Das Weingut Borgogno hat es sich zur Aufgabe gemacht, Weinliebhaber mit gut gereiften Barolos zu versorgen, und ist vor allem für seine umfangreiche Sammlung älterer Jahrgänge bekannt. Im Jahr 2008 wurde das Gut an die Familie Farinetti verkauft, die verspricht, das Erbe der Familie Borgogno zu bewahren.