



Nebbiolo 'No Name' 2021

Ein sattes Granatrot mit kupferfarbenen Reflexen. Das aromatische Bouquet ist intensiv und einnehmend, mit Aromen von Kirschen, Rosenblätter, Zedern, Leder und Änis. Der Körper ist sehr vollmundig, jedoch sehr elegant mit einer beeindruckenden Harmonie zwischen samtig-dichten Tanninen und Säurestruktur umhüllt mit der eleganten Aromatik nach Veilchen, Rosenblättern, Leder und Unterholz bis ins lange Finale.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	320478
Passt zu	edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Lasagne, mediterraner Küche
Bewertungen	James Suckling 92/100



Vinifikation

Nach der Handlese der Nebbiolo-Trauben erfolgt die spontane Gärung in Zementbehältern für etwa 15 Tage bei einer Temperatur von 22 bis 28 °C. Leichte Pressung und Reifung für etwas mehr als 2 Jahre in großen slawonischen Eichenfässern.

Terroir

kalkhaltiger Mergelboden mit Sandschichten

Geschichte





Der Borgogno No Name ist ein mutiger Wein, der ursprünglich als Barolo geplant war, aber später vom Produzenten Oscar Farinetti als Zeichen der Rebellion gegen zu viel bürokratische Zwänge zu einem Wein ohne Namen herabgestuft wurde. Dennoch präsentiert er sich selbstbewusst als hochklassiger, deklassierter Wein aus den berühmten Barolo-Lagen Cannubi, Liste und Fossati.

