



## Barolo Liste 2018

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Une robe rubis vif aux reflets orangés. Le nez intense et persistant est dominé par des notes épicées complexes et des baies rouges mûres. Sec, harmonieux, velouté, corsé, austère et généreux en bouche. Ce vin est un compagnon de table idéal pour tous les plats exigeants qui ravissent nos papilles en automne et en hiver.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320524
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Ragoûts, Plats mijotés, Fromage, Gibier, Bœuf
Avis	James Suckling /100



### Vinification

Rouge rubis intense aux reflets grenat. Direct et précis, il révèle tout son potentiel avec l'affinage en bouteille. Au nez, des notes de fruits rouges mûrs, poivre noir, réglisse, épices et la touche caractéristique d'encens du Barolo Liste. En bouche, il est tendu et frais, avec des tanins parfaitement intégrés. Un vin profond, incisif et doté d'un grand potentiel de garde.

### Terroir





Le vignoble Liste est un cru historique, formé il y a environ 13 millions d'années par l'érosion du terrain supérieur. Cette origine lui confère une composition unique, différente des autres terroirs des Langhe, riche en macro et microéléments, ce qui apporte au vin une complexité et une longévité exceptionnelles. Le cru s'étend sur 6,75 hectares avec une exposition sud et une altitude variant entre 270 et 330 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il est bien visible depuis la route sinueuse qui monte de Barolo vers l'ancien Castello della Volta.

## Histoire

Borgogno est l'une des plus anciennes maisons de vignerons de la région des Langhe au Piémont. Elle est considérée comme un véritable empire. Bartolomeo Borgogno pose la première pierre en 1761 en construisant la cave. A l'heure actuelle, Borgogno dispose de plus de 20 hectares des meilleures terres viticoles dans les crus de Cannubi, de Liste, de Rue, de Fossati et de San Pietro. Cherchant à présenter aux amateurs de vins des barolos longtemps affinés, Borgogno s'est fait une belle réputation avec sa vaste collection de millésimes anciens.

