



## Barolo 2021

CHF 118.00 | 10 cl = CHF 7.87

Rouge rubis léger avec un bord rouge brique. Un bouquet expressif, persistant et complexe de cerises mûres, de prunes séchées, d'épices, de caramel et de bois de cèdre. Équilibré et profond en bouche, avec des arômes intenses et des tanins marqués et fins. Un vin à la fois sec et velouté avec une finale digne.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2033 - 2036
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322434
Accord mets et vins	Gibier, Truffes, Plats mijotés, Bœuf



### Vinification

Après des vendanges manuelles dans nos cinq vignobles historiques de la commune de Barolo, les raisins sont égrappés et foulés dans la cave. La fermentation spontanée a lieu dans de grandes cuves en ciment à une température comprise entre 22° et 28° pendant environ 15 jours. La macération en chapeaux immergés se déroule ensuite dans le ciment pendant 20 jours, au cours desquels se produit également la fermentation malolactique. Le vin est soutiré dans de grands fûts de chêne de Slavonie où il vieillira pendant plus de 24 mois. Ce processus est suivi d'un passage en ciment et d'une mise en bouteille.

### Terroir

Zones de production à Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo et San Pietro delle Viole. Exposition sud/sud-est et altitude de 290 à 370 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol est principalement constitué de marnes argileuses calcaires.





## Histoire

Considéré comme un empire du Barolo, Giacomo Borgogno & Figli représente l'un des plus anciens producteurs de la région des Langhe. L'histoire de ce domaine archaïque remonte aux années 1760. En fait, ce domaine a peut-être été le premier à mettre ses vins en bouteille dans les années 1800. Aujourd'hui, il abrite 20 hectares des meilleurs vignobles des crus Cannubi, Liste, Rue, Fossati et San Pietro. Soucieux de fournir aux amateurs de vin des barolos bien vieillis, le domaine Borgogno est particulièrement réputé pour sa vaste bibliothèque de vieux millésimes. En 2008, la propriété a été vendue à la famille Farinetti, qui promet de préserver l'héritage de la famille Borgogno.

