Barolo Riserva 2016

CHF 225.00 | 10 cl = CHF 30.00

Rouge rubis clair avec des nuances légèrement violettes.Bouquet intense avec de fines notes de framboises mûres, de réglisse, de feuilles de thé, de menthe et de cuir. Au début, arôme intense avec une acidité marquée et des tanins puissants. La finale est très longue. Un vin puissant avec beaucoup de potentiel.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323604
Accord mets et vins	Veau, Plats mijotés, Truffes
Avis	James Suckling 97/100 Robert Parker 93/100

Vinification

Fermentation pendant 18 jours à 22-25 ° C au début et 29-30 ° C à la fin. Macération pendant 50 jours à une température stable de 29 ° C. Soutirage et fermentation malolactique pendant 15 jours à 22 ° C. Maturation pendant six ans en fûts de chêne Slavonia (4500 l) avec un affinage supplémentaire en bouteille pendant 1 an.

Terroir

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.