



Nebbiolo 'No Name' 2022

Un rouge grenat riche avec des reflets cuivrés. Le bouquet aromatique est intense et captivant, avec des arômes de cerise, de pétales de rose, de cèdre, de cuir et d'anis. Le corps est très corsé, mais très élégant avec une harmonie impressionnante entre des tanins veloutés et denses et une structure acide enveloppée d'une aromatique élégante de violette, de pétales de rose, de cuir et de sous-bois jusqu'à la longue finale.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322435
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Lasagnes, Cuisine méditerranéenne



Vinification

Après la récolte manuelle des raisins Nebbiolo, la fermentation spontanée a lieu dans des cuves en ciment pendant environ 15 jours à une température de 22 à 28 °C. Pressurage léger et vieillissement pendant un peu plus de 2 ans dans de grands fûts de chêne de Slavoni.

Terroir

sol marneux calcaire avec des couches de sable

Histoire





Le Borgogno No Name est un vin audacieux, initialement prévu pour être un Barolo, mais qui a ensuite été déclassé en vin sans nom par le producteur Oscar Farinetti en signe de rébellion contre trop de contraintes bureaucratiques. Il se présente néanmoins avec assurance comme un vin déclassé de grande classe, issu des célèbres vignobles de Barolo Cannubi, Liste et Fossati.

