Barolo Cannubi DOCG 2020

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	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322437
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Fromage, Plats mijotés, Ragoûts, Cuisine italienne

Vinification

Le vin est élevé dans de grands fûts de bois pendant 3 ans, puis vieillit encore en bouteille.

Terroir

Le roi de tous les cépages italiens ne déploie pleinement son potentiel que dans ce climat, ces sols et ces coteaux particuliers. Les raisins de ce vin viennent du cru de Cannubi.

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.