



## Barolo 2021 Borgogno

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Rosso rubino chiaro con bordo rosso mattone. Un bouquet espressivo, persistente e complesso di ciliegie mature, prugne secche, spezie, caramello e cedro. Al palato è equilibrato e profondo, con sapori intensi e caratteristici tannini a grana fine. Un vino asciutto e allo stesso tempo vellutato con un finale dignitoso.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Produttore                  | Borgogno                            |
| Categoria                   | Vino rosso                          |
| Paese                       | Italia                              |
| Regione                     | Piemonte                            |
| Sottoregione                | Barolo                              |
| Classificazione             | DOCG                                |
| Annata                      | 2021                                |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                               |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %                              |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                           |
| Invecchiamento              | fino a 2036                         |
| Vitigni                     | Nebbiolo                            |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                    |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                           |
| Numero articolo             | 321877                              |
| Adatto a                    | Selvaggina, Tartufo, Brasati, Manzo |



### Vinificazione

Dopo la vendemmia manuale nei nostri cinque vigneti storici nel comune di Barolo, in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene la macerazione a cappello sommerso sempre in cemento per 20 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica.

Il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per oltre 24 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

### Terroir

Zone di coltivazione a Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo e San Pietro delle Viole. Esposizione sud/sud-est e altitudine 290-370 m s.l.m.. I terreni sono prevalentemente marne argillose calcaree.





## Storia

Considerato un impero del Barolo, Giacomo Borgogno & Figli rappresenta uno dei più antichi produttori delle Langhe. Questa tenuta arcaica ha una storia che risale al 1760. In effetti, questa azienda potrebbe essere stata la prima a Barolo a imbottigliare i propri vini nell'Ottocento. Oggi ospita 20 ettari dei migliori vigneti presenti nei cru Cannubi, Liste, Rue, Fossati e San Pietro. Dedicata a fornire agli amanti del vino Barolo ben invecchiati, la tenuta Borgogno è particolarmente famosa per la sua vasta collezione di biblioteche di vecchie annate. Nel 2008 la proprietà è stata venduta alla famiglia Farinetti, che promette di preservare l'eredità della famiglia Borgogno.

