



Langhe Barbera Bompé 2023

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Poiché questa Barbera è sottoposta al classico invecchiamento in botti di rovere di grande volume, il suo corpo fruttato non è eccessivamente mascherato dagli aromi del legno. Il risultato convince con l'aroma fresco di ciliegie, frutti di bosco e prugne.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	322935
Adatto a	Cucina italiana, Brasati, Selvaggina, Formaggi

Vinificazione

Dopo la vendemmia manuale, la vinificazione avviene a 24-28 °C per 12 giorni. Segue un affinamento del 70% in vasche d'acciaio e del 30% in grandi botti di legno per 10 mesi, quindi l'imbottigliamento e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Terroir

11 ettari in una delle posizioni migliori di Langa: Bricco Bombè, situato in una piccola frazione chiamata Madonna di Como. Un terroir unico, simile per certe caratteristiche a quello dell'area del Barolo DOCG, poiché si trova solo ad alcuni metri di distanza. Bricco Bombè è un mix tra il classico "Bricco" (la cima della collina che ha un'esposizione perfetta al sole) e il "Sorì" (la parte a sud della collina appena sopra il Bricco, esposto quindi al sole del mattino). La composizione del suolo, il micro-clima e la particolare esposizione al sole rende queste vigne perfette per la produzione di Barbera d'Alba





Storia

Borgogno è una delle più antiche case vinicole delle Langhe piemontesi ed è considerata un vero e proprio impero del Barolo. Bartolomeo Borgogno pose la prima pietra nel 1761 con la costruzione di una cantina. Oggi, Borgogno dispone di 20 ettari dei migliori vigneti e si è guadagnato un'ottima reputazione, soprattutto grazie alla sua vasta collezione di vecchie annate.

