



Nebbiolo 'No Name' 2021

Rosso granato ricco con riflessi ramati. Il bouquet aromatico è intenso e coinvolgente, con aromi di ciliegie, fiori di rosa, cedro, cuoio e anice. corposo, molto elegante, con un'impressionante armonia tra tannini vellutati e struttura dell'acido, avvolti da eleganti aromi di violette, fiori di rosa, cuoio e sottobosco, e un lungo finale.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	320478
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Lasagne, Cucina mediterranea
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

In seguito alla vendemmia manuale di uve nebbiolo, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per poco più di 2 anni in grandi botti di rovere di Slavonia.

Terroir

Terreno marnoso calcareo con strati di sabbia

Storia





Il Borgogno No Name è un vino audace che, inizialmente previsto come Barolo, è stato poi declassato a vino senza nome dal produttore Oscar Farinetti in segno di ribellione ai troppi vincoli burocratici. Tuttavia, si presenta con sicurezza come un vino di alta classe, declassato, proveniente dai famosi vigneti di Barolo Cannubi, Liste e Fossati.

