Barolo Cannubi DOCG 2018

Rosso rubino intenso con riflessi arancioni. Intenso, persistente, con complesse note speziate e di bacche rosse mature. Secco, armonioso, vellutato, corposo, austero e generoso al palato. Questo vino è ideale per tutti i piatti sofisticati con cui l'autunno e l'inverno deliziano le nostre tavole.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320521
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Formaggi, Brasati, Stufato, Cucina italiana

Vinificazione

Invecchiamento di 3 anni in grandi botti di legno, affinamento in bottiglia.

Terroir

La regina di tutti i vitigni italiani raggiunge il suo vero potenziale solo in questo clima, su questi terreni e pendii. Le uve di questo vino provengono dal vigneto Cannubi.

Storia

Borgogno è una delle più antiche case vinicole delle Langhe piemontesi ed è considerata un vero e proprio impero del Barolo. La prima pietra fu posta da Bartolomeo Borgogno nel 1761 con la costruzione di una cantina. Oggi Borgogno ha 20 ettari dei migliori terreni coltivati a vigneto nei cru di Cannubi, Liste, Rue, Fossati e San Pietro. Con l'obiettivo di presentare agli estimatori vini Barolo affinati a lungo, Borgogno si è costruita un'ottima reputazione, soprattutto con la sua vasta collezione di vecchie annate.