Barolo Riserva 2015

Rosso rubino scuro con sfumature violacee.Bouquet intenso con note sottili di lamponi maturi, petali di rosa, tabacco dolce, liquirizia, menta e cuoio. Attacco accattivante con corpo pieno, acidità equilibrata e tannini potenti e fini. Finale molto lungo.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2040
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323603
Adatto a	Manzo, Brasati, Tartufo
Valutazioni	Robert Parker 94/100 James Suckling 95/100

Vinificazione

Fermentazione per 18 giorni a 22-25°C inizialmente e a 29-30°C alla fine. Macerazione per 50 giorni a una temperatura stabile di 29°C. Svinatura e fermentazione malolattica per 15 giorni a 22°C. Maturazione per sei anni in botti di rovere di Slavonia (4500 litri) con ulteriore affinamento in bottiglia per 1 anno.

Terroir

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.