Barolo Riserva 2016

Rosso rubino chiaro con leggere sfumature violacee.Bouquet intenso con note sottili di lamponi maturi, liquirizia, foglie di tè, menta e cuoio. Gusto intenso all'attacco con acidità sorprendente e tannini forti. Molto lungo nel finale. Un vino potente con un grande potenziale.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2041
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323604
Adatto a	Carne di vitello, Brasati, Tartufo
Valutazioni	James Suckling 97/100 Robert Parker 93/100

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.