



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2020

2020

Un vero Barolo di una volta



Svinando®

La sua etichetta semplice e bianca, con la scritta BORGOGNO in maiuscolo e in bella evidenza nella parte alta, per gli appassionati del buoni rossi del Piemonte è già una garanzia. Siamo, del resto, al cospetto di una storica realtà langarola, i cui vini sono premiati ed elogiati ogni anno dalla critica enologica internazionale. In questo caso, in particolare, si tratta di un Barolo molto interessante che nasce dall'unione dei 5 vigneti cru di proprietà dell'azienda: Liste, Cannubi, Fossati, Cannubi San Lorenzo e San Pietro delle viole. Esempio di eleganza e potenza al tempo stesso. Un vero Barolo di una volta. In cantina le uve vengono fatte fermentare in modo spontaneo, senza lieviti aggiunti, in vasche in cemento, per circa 12 giorni. Segue una lunga fase di macerazione a cappello sommerso che si protrae per almeno 30 giorni e, dopo la svinatura, si innesca la fermentazione malolattica. Per la fase di maturazione, Borgogno uva botti da 4500 litri, in rovere di Slavonia, dove il vino rimane a riposare senza essere disturbato per almeno 4 anni. Seguono poi ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. E' il vino della festa, quello che va servito con piatti della tradizione, come i classici ravioli al ragù o con un bollito misto. Ovviamente la carne "deve" essere piemontese al 100%.

"Ogni momento è giusto per bere Barolo". E se a dirlo sono quelli di Borgogno, c'è da credergli senza dubbio. Del resto questa è la cantina più storica di Barolo, datata 1761. Ancora oggi le cantine sotterranee rappresentano una rara memoria storica di Langa, dove i vini vengono prodotti secondo tradizione, con lunghe fermentazioni spontanee senza l'utilizzo di lieviti selezionati in vasche di cemento, e soprattutto con lunghi affinamenti rigorosamente in grandi botti di rovere di Slavonia. Borgogno coltiva i propri vigneti a Barolo, Madonna di Como, e nei Colli Tortonesi. Nel pieno rispetto della terra. Nessun concime chimico, né diserbante. Solo trattamenti sostenibili e, dal 2019, Biologici certificati. Oggi Borgogno continua ad essere espressione di un territorio, di tradizione e di storia. Sempre, però, con uno sguardo attento al futuro.

La Vigna

Terreno marne calcareo argillose

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Dopo la vendemmia nei nostri cinque vigneti storici nel comune di Barolo, in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene la macerazione a cappello sommerso sempre in cemento per 20 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per circa 3 anni. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Sensazioni Rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di frutta rossa e note speziate. Piacevole acidità che porta freschezza. Tannino fine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.