

Borgogno Langhe Bartomè DOC

Proefnotitie: Robijnrode kleur met paarse reflecties neigend naar de kleur van granaat. De neus is aanhoudend van aroma's van bloemen zoals viooltjes en vers rood fruit, zoals aardbeien. Wat typeert voor een jonge Nebbiolo.

Specificaties:

Producent Borgogno
Druivensoorten 100% Nebbiolo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Piemonte, Langhe, Barolo
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%



Smaakprofiel: Harmonieus en volfruitig in de mond. Levendige tannines; precies hoe Nebbiolo hoort te zijn.

Vinificatie: Na de handmatige oogst van Nebbiolo-druiven volgt er een spontane gisting van ongeveer 15 dagen in betonnen tanks. Dit op een gereguleerde temperatuur van 22 tot 28 °C. Dit wordt gevolgd door een rijping van 1 jaar op Sloveense eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: Pasta's, rood vlees en paddenstoelen

Overig: **100% biologisch**

Achtergrondinformatie: Borgogno is één van de allereerste en waarschijnlijk alleroudste wijnmakerijen in Piemonte. Het Italiaanse wijnhuis bestaat sinds 1761 en gelooft sterk in de klassieke en traditionele filosofie.

Borgogno bezit 31 hectare aan wijngaarden waarvan 9 zijn beplant met de Nebbiolo druif. Het wijnhuis is gelegen in het hart van dorp Barolo en een icoon geworden die bekend staat om zijn grote 'bibliotheek' aan oudere jaargangen die nog beschikbaar zijn. Zelfs uit de jaren '60 zijn er nog Barolo wijnen te vinden wat het enorme rijpingspotentieel onderstreept. Borgogno Barolo is in het bezit van een Slow Wine certificaat. Slow verwijst naar methoden van landbouw en veeteelt met respect voor het ritme van de natuur en naar de tijd voor rijping om diepere en complexere geuren en smaken in ons eten en drinken te krijgen. Het draait hierbij om eerlijke, pure, schone wijnen.