

Borgogno Barolo DOCG

Proefnotitie: Granaatrood in het glas. Geuren van vanille, specerijen zoals nootmuskaat en laurier. Daarnaast ook tonen van rood fruit, rozen en drop.

Specificaties:

Producent Borgogno
Druivensoorten 100% nebbiolo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Barolo: Liste, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, Fossati & San Pietro delle Viole.
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14,5%

Smaakprofiel: vanille, rood fruit, rozen

Vinificatie: Na de handmatige oogst volgt de spontane gisting in grote betonnen tanks, bij een temperatuur tussen 22°C en 28°C gedurende ongeveer 15 dagen. De malolactische gisting vindt ook plaats in betonnen tanks voor 20 dagen. Daarna rijpt de wijn voor 2 jaar en 7 maanden op Slavonische eikenhouten fusten, gevuld door een periode in betonnen tanks voor de botteling.

Wijn & spijs: Biefstuk, lam, hert of pasta met truffel.

Awards: 94/100 pnt – **James Suckling**
 ‘GEUR: kruiden, klassieke stijl, maggi, lavas, pruimen.
 SMAAK: stevig, sap, krentjes, tabak, leer’
16,5/17 pnt. - Perswijn

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.

Deze Barolo komt van de beste wijngaarden: Liste, Cannubi en Fossati die zich bevinden in het district van Barolo en alleen in de beste jaren worden gemaakt. Het rijpen in de grote eiken vaten duurt minstens vijf jaar wat zorgt voor een balans in elegantie en kracht van de klassieke Barolo. De Barolo van Borgogno heeft een enorm rijpingspotentieel.

