

## Borgogno Barolo DOCG Riserva 2003

**Proefnotitie:** Granaatrood met een oranje gloed. Aroma's van rijp fruit, rozen en hout. De smaak zet vol in met verfijnde tannine en een lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Borgogno  
**Druivensoorten** 100% nebbiolo  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Barolo  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Jaargang** 2003  
**Alcoholpercentage** 14%

**Smaakprofiel:** rijp fruit, rozen, hout

**Vinificatie:** Na de handmatige oogst vindt de natuurlijke fermentatie plaats voor 12 dagen tussen de 24 en 28 graden. Daarna rijpt de wijn voor 60 maanden op eikenhouten fusten. Om vervolgens op de fles te rijpen/ stabiliseren.

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

**Awards:** 91/100 pnt – Wine Advocate

**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.

