

Borgogno Barolo DOCG Cannubi

Proefnotitie: Granaatrood van kleur met oranje tinten. Rijk bouquet van rozen, gedroogd fruit en kruiden. Verfijnde tannine in de mond met tonen van hout.

Specificaties:

Producent Borgogno
Druivensoorten 100% nebbiolo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Barolo
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 15%

Smaakprofiel: rozen, gedroogd fruit, kruiden

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt de natuurlijke fermentatie plaats voor 12 dagen tussen de 24 en 28 graden. Daarna rijpt de wijn voor 48 maanden op Sloveens eikenhouten fusten. Om vervolgens op de fles te rijpen/ stabiliseren.

Wijn & spijs: Gegrild vlees, stoofschotels en truffel risotto

Awards: 92/100 pnt – Wine Spectator
 96/100 pnt – Wine Enthusiast
 90/100 pnt – Wine Advocate
 96/100 pnt – James Suckling

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. 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.

Borgogno heeft de beschikking over verschillende Cru wijngaarden; Liste, Cannubi en Fossati. Deze wijngaarden liggen verspreid door het gebied en geven de beste en typische Barolo stijlen. Borgogno maakt zijn wijnen onder andere van de wereldberoemde Cru 'Cannubi' die veel kracht en structuur geeft. Borgogno Fossati is vriendelijker en ronder van smaak. Borgogno Barolo Vigna Liste ligt hier tussenin en is een uitstekende mix van de finesse en kracht van beide.

