



Borgogno

Barolo DOCG

2018

Italie



www.borgogno.com



Appellation : BAROLO DOCG 2018
Cépage : 100% NEBBIOLO
Terroirs : Marnes calcaires et argileuses
Région : Piémont
Degré alcoolique : 14%
Elevage : Vieillissements dans des fûts de chêne Slovène pendant 2 ans et 7 mois



Histoire :

Bartolomeo Borgogno créa le domaine en 1761, c'est l'un des plus anciens de la Région de Piémont, en Italie. Dans les années 20, le domaine prend une autre dimension et Cesare Borgogno fait découvrir la grande capacité de garde des Barolo. En 2008, la famille Farinetti rachète le domaine avec la forte volonté de revenir aux traditions. Elle démarre alors de grands travaux de rénovation pour rendre au domaine sa grandeur originelle. Andrea Farinetti est depuis 2010 à la tête du domaine. En 2015, le domaine est certifié en agriculture biologique (ni pesticides, ni insecticide).

Le domaine propose notamment trois parcelles iconiques avec des caractéristiques différentes : Liste, vertical et vibrant, Cannubi, élégant et puissant et Fossati, fin, élégant et fruité.

Description :

De couleur rouge grenat profond, ce vin exprime les fruits rouges frais complétées par des touches d'épices au nez. L'acidité y est plaisante et amène de

Accords :

Viandes
Poissons

Service :

18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

