



Borgogno

Barolo Riserva

2014

Italie



www.borgogno.com

Appellation : BAROLO DOCG
Cépage : 100% NEBBIOLO

Terroirs : Marnes calcaires et argileuses
Région : Piémont
Degré alcoolique : 14%vol
Elevage : Fûts de chêne de Slovénie pendant 6 ans, puis en cuve béton avant d'être mis en bouteille



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 :

Le Riserva 2014 est un assemblage de plusieurs vignobles Cannubi, Liste, Fossati, ce qui permet d'avoir des équilibres différents qui s'unissent.

Le résultat, un vin équilibré et complet.

Parfums de fruits rouges et d'épices. Un vin caractérisé par une acidité persistante qui donne une grande fraîcheur.

Accords :

Viandes, plus particulièrement du boeuf
Un bon morceau de chocolat noir

Service :

18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

