



# Borgogno

## Timorasso DOC Derthona

### 2021

Italie



www.borgogno.com



<b>Appellation :</b>	Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona
<b>Cépage :</b>	100% TIMORASSO
<b>Terroirs :</b>	Marnes calcaires et argileuses
<b>Région :</b>	Piémont
<b>Degré alcoolique :</b>	14%
<b>Elevage :</b>	Macération à froid dans des cuves en acier, décantation statique, toujours en acier, et fermentation dans des cuves en béton



#### 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 :

La robe de ce vin est d'un jaune intense et consistant. Le nez est complexe avec des arômes de poires, de pêche, de fleur d'acacia, d'aubépine, de craie et de miel en fin de bouche. C'est un vin sec avec un joli gras et à la texture bien équilibrée.

#### Accords :

Poissons  
Fromage

#### Service :

6-8°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

