



Borgogno

Liste

2017

Italie



www.borgogno.com



Appellation : BAROLO LISTE DOCG 2017
Cépage : 100% NEBBIOLO
Terroirs : Marnes calcaires et argileuses
Région : Piémont
Degré alcoolique : 14.5%
Elevage : Fermentation dans des cuves en béton, vieillissements dans des fûts de chêne Slovène pendant 3 ans



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 cuvée Liste est un vin à la robe d'un ruby resplendissant. Son potentiel est énorme mais il faudra lui laisser du temps afin de révéler l'intégralité de sa complexité aromatique. Le nez est riche, sur les fruits rouges écrasés. En bouche, les tanins sont vibrants et l'acidité amène une belle tension. Un vin

Accords :

Viandes

Service :

18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

