



Borgogno

No Name

2018

www.borgogno.com

Italie



Appellation :

LANGHE NEBBIOLO DOC NO NAME

Cépage :

100% NEBBIOLO

Terroirs :

Marnes calcaires et argileuses

Région :

Piémont

Degré alcoolique :

13.50%

Elevage :

Fermentation dans des cuves béton avant d'être mis en bouteille, vieillissements dans des fûts de chêne Slo-vène pendant 2 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 :

D'un rouge ruby aux reflets pourpres, No name est un vin sur les fruits rouges et les épices au nez. En bouche, on découvre un vin harmonieux, velouté avec un corps ample.

Accords :

Viandes

Service :

18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

