



www.borgogno.com



Italie



Borgogno Barolo Riserva 2016

HISTOIRE :

Les vins de Giacomo Borgogno & Figli sont prisés pour leur complexité, leur longévité et leur capacité à refléter avec authenticité le terroir unique du Barolo. Fondé en 1761 par Bartolomeo Borgogno, ce nom occupe une place particulière dans l'histoire italienne. Il a notamment été mis à l'honneur lors du dîner officiel célébrant l'unification de l'Italie en 1861, consolidant ainsi son statut de symbole national. Plusieurs générations de vignerons, dont Cesare Borgogno, ont contribué à révéler la remarquable capacité de garde des Barolos. En 2008, la famille Farinetti a acquis le domaine avec une volonté affirmée de préserver les traditions tout en insufflant une nouvelle énergie. S'étendant sur 16 hectares de vignobles, établis sur des sols de marnes argilo-calcaires, idéaux pour la culture des cépages locaux tels que le Timorasso, le Dolcetto, le Barbera et le Nebbiolo, ce dernier s'exprimant pleinement dans les prestigieux MGAs tels Cannubi et Liste. Le Barolo Riserva est issu d'une sélection des meilleurs raisins des parcelles Fossati, Cannubi et Liste.

APPELLATION : Barolo
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : sols calcaire et argileux
ALTITUDE : 290 à 370m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE

Macération post fermentaire de 40 jours en cuve ciment. Puis élevage de 5 ans en foudres Slovène.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Capacité de garde : +30 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 97/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin dévoile des notes de fruits rouges (fraises des bois et mûres), ainsi que de légères épices. En bouche, le vin est puissant, chaleureux, avec une belle acidité et une finale fraîche. Les tannins sont délicats, donnant un vin très élégant.

ACCORDS :

Plats de viande (Angus, Longhorn). Se marie bien avec des fromages affinés et du chocolat.

