



www.borgogno.com



Italie



Borgogno Barolo Classico DOCG 2021

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 par excellence, cette cuvée est issu d'un assemblage des crus Cannubi, San Lorenzo, Fossati, Liste et San Pietro !

APPELLATION : Barolo

CÉPAGE : Nebbiolo

TERROIR : Marne, sol calcaire et argileux

ALTITUDE : 290 - 370m

RÉGION : Piémont

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE

48 mois en grands fûts de chêne Slovaque

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Capacité de garde : +30 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin offre une robe rouge rubis aux reflets grenat. Il dévoile au nez des arômes de cerise rouge, de canneberge, de rose séchée et de réglisse. En bouche, il impressionne par sa grande complexité, son énergie et sa texture juteuse. Puissant mais parfaitement maîtrisé, il offre une finale poudreuse et minérale, caractéristique de son terroir. Un véritable classique intemporel.

ACCORDS :

Osso buco, caille aux raisins, agneau grillé

