



www.borgogno.com



Italie



Borgogno

Barolo Cannubi 2019

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. 'Cannubi' est le cru le plus célèbre et le plus renommé de Barolo, orienté vers le sud, dont Borgogno possède 1,30ha. Il est né il y a environ 12 millions d'années par sédimentation de la vallée du Pô,

APPELLATION : Barolo
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : sols calcaire et argileux, sable, limons
ALTITUDE : 290 - 320m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE

Fermentation en grappes entières après 25 jours de macération. Puis 2 ans et 9 mois d'élevage en fûts slovènes.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE PRESSE :

James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Une couleur rubis intense, avec au nez des notes de fruits rouge, légèrement épicées (poivre, réglisse). Au palais des arômes intenses de fruits noir et d'épices, avec des tannins souples et élégants, et une acidité très bien intégrée. Le vin est puissant et très complexe. Il offre la promesse d'un beau développement futur en bouteille.

ACCORDS :

Entrecôte grillée aux herbes de Provence

