



[www.borgogno.com](http://www.borgogno.com)



**Italie**



# Borgogno Ancum 2023

## 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. La cuvée Ancum provient d'une parcelle unique, située à Madonna di Como, dans la zone la plus adaptée à la production de Dolcetto.

**APPELLATION :** Langhe

**CÉPAGE :** Dolcetto

**TERROIR :** Sol marno-calcaire

**ALTITUDE :** 430m

**RÉGION :** Piémont

**Degré Alcoolique :** 14%

## ELEVAGE

6 mois en cuve béton

## CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Capacité de garde : +5 ans



## NOTE DE DÉCUSTATION :

Le vin présente une robe rouge rubis aux reflets violets. Au nez, il dévoile une concentration intense et séduisante de cerise, de fraise et d'épices. En bouche, sa texture tannique compacte offre une sensation minérale et savoureuse, caractéristique d'un Dolcetto récolté à pleine maturité.

## ACCORDS :

Charcuterie, lapin au four, chou farcis à la viande hachée

