



www.borgogno.com



Italie



Borgogno Bompè 2022

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. Cette Barbera provient d'une parcelle de 9ha appelée Bompè, se trouvant sur les plus hautes collines d'Alba. Une zone particulièrement favorable, car elle reçoit le soleil du matin au soir.

APPELLATION : Langhe

CÉPAGE : Barbera

TERROIR : Sol marno-calcaire

ALTITUDE : 410-425m

RÉGION : Piémont

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE

1 an en grands fûts de chêne français

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Capacité de garde : +5 ans



NOTE DE DÉCUSTATION :

Le vin arbore une robe rouge rubis aux reflets violets. Il révèle au nez une belle concentration de fruits rouges, de baies noires et des nuances délicatement fumées. En bouche, il se distingue par une salinité et une minéralité marquées, résultant de la roche blanche propre à ce terroir. Cette Barbera séduit par ses fruits éclatants et sa structure offrant une magnifique verticalité.

ACCORDS :

Pâtes farcis à la viande et sauce tomate, tripes aux haricots, agneau au chou et raisins

