



Italie 



www.borgogno.com



Borgogno

No Name 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. Le "No Name" est une "étiquette de protestation" contre la bureaucratie excessive des lois italiennes sur l'appellation des vins. Plutôt que d'être enregistré comme un Barolo DOCG, il est commercialisé sous l'appellation Langhe Nebbiolo DOC !

APPELLATION : Langhe
CÉPAGE : Nebbiolo
TERRAIRE : Sol marno-calcaire
ALTITUDE : 370m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE

2 ans en grands fûts de chêne Slovène

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Capacité de garde : +10 ans



NOTES PRESSE :

Wine Spectator: 92 /100
Wine Enthusiast : 92 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Les raisins sont issus des vignobles Cannubi, Fossati et San Pietro delle Viole, au cœur de Barolo. Ce vin rouge aux reflets rubis dévoile au nez des arômes délicats de violette et de rose, de fruits noirs et d'épices. En bouche, il est équilibré et déjà très accessible dans sa jeunesse. Corsé, austère et généreux à la fois, il séduit par sa structure solide et son équilibre, qui en font un vin de grand caractère.

ACCORDS :

Bœuf Bourguignon, viandes en sauces, viande grillée sauce teppanyaki

