



Italie 



www.borgogno.com



Borgogno

Barolo Liste 2020

HISTOIRE :

Les vins de Borgogno 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 domaine 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.

'Liste' est une MGA de la commune de Barolo dont Borgogno possède 6,75ha. Ce coteau marneux orienté sud / sud-est s'est formé il y a environ 11 millions d'années par l'érosion des terres. 2020 est un millésime chaud et précoce qui a pourtant produit des vins remarquablement frais, promis à une belle garde.

APPELLATION : Barolo
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Calcaire et argileux, sable, limons
ALTITUDE : 270 à 330 m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%

ELEVAGE

60 jours de vinification, puis 4 ans d'élevage en fûts de chêne de Slavonie.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTES PRESSE :

James Suckling : 94/100
Wine Enthusiast : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe rubis intense offre au nez des arômes de cerise noire, d'herbes sauvages, de violette et de rose. La bouche est structurée, avec une texture charnue mais jamais lourde, compacte tout en conservant une grande buvabilité. Les tanins sont serrés et très fins, et la finale se montre longue et intense.

Ce vin a de belles années devant lui.

ACCORDS :

viandes rouges, tel que osso buco, gibier, risotto aux truffes,