



Italie 



www.borgogno.com



Borgogno

Barolo Classico 2022

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 vigneron, 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 du Nebbiolo.

Le Barolo Classico, cuvée par excellence, est issue d'un assemblage de cinq crus emblématiques : Cannubi, San Lorenzo, Fossati, Liste et San Pietro. Le millésime 2022, récolté durant la seconde semaine d'octobre après un été chaud et sec, offre un vin aux fruits tendres et généreux, porté par des tannins fins, anguleux et élégants.

APPELLATION : Barolo DOCG
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Marne, sol calcaire et argileux
ALTITUDE : 290 - 370m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE

15 jours de macération.
24 mois en grands fûts de chêne Slovaque

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Capacité de garde : +20 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin offre une robe rouge rubis aux reflets grenat. Il dévoile au nez des arômes de cerise rouge, de canneberge, de rose séchée et de réglisse. En bouche, il impressionne par sa grande complexité, son énergie et sa texture juteuse et aux grains fins. Puissant mais parfaitement maîtrisé, il offre une finale poudreuse et minérale, caractéristique de son terroir. Un véritable classique intemporel.

ACCORDS :

Raviolis de porc marinés frits, poisson mariné à la sauce miso, osso buco, caille aux raisins, agneaux grillé

