



Italie 



www.borgogno.com



Borgogno

Derthona 2024

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 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 Derthona est issue du Timorasso, un cépage blanc autochtone emblématique du Piémont, quelquefois appelé "Barolo Blanc". Longtemps menacé d'extinction en raison des ravages causés par le phylloxéra, il connaît aujourd'hui une renaissance remarquable ! Le millésime 2024 a été exigeant, marqué par des conditions climatiques difficiles. L'équipe du domaine a su tirer le meilleur de la nature en élaborant un vin expressif, frais et nerveux.

APPELLATION : Colli Tortonesi
CÉPAGE : Timorasso
TERROIR : Sol marno-calcaire
ALTITUDE : 250m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE

12 mois sur lies, sans bâtonnage, en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10-12°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune intense séduit par un nez complexe, mêlant des arômes de poire et de pêche mûre, de fleurs d'acacia, de miel et une subtile touche pétrolée. En bouche, il se distingue par son ampleur et son gras, tout en offrant une douceur élégante. Doté d'un corps harmonieux et équilibré, il laisse une excellente persistance en fin de bouche.

ACCORDS :

Coquilles Saint-Jacques, bouillons de légumes, viande crue à la mode d'Alba à la truffe, légumes panés et fromages bleus

