



Italie 



[www.borgogno.com](http://www.borgogno.com)



# Borgogno

## Langhe Era Ora 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 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.

La cuvée Era Ora est élaborée à partir de Riesling. Issue de parcelles d'altitude aux sols calcaires, elle offre une acidité vive et une identité piémontaise affirmée. Sa réputation ne cesse de croître, au point de rivaliser aujourd'hui avec certains des grands Rieslings internationaux. Le millésime 2022, marqué par un été chaud et sec, se distingue par une tension cristalline et une pureté aromatique remarquable.

**APPELLATION :** Langhe  
**CÉPAGE :** Riesling Renano  
**TERROIR :** Sol marno-calcaire  
**ALTITUDE :** 500m  
**RÉGION :** Madonna di Como (Alba)  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%

**ELEVAGE :**  
Macération à froid de 3 jours, 6 mois sur lies, sans bâtonnage puis 6 mois en cuve inox

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Température de service : 8-10°C  
Capacité de garde : 10 ans



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jaune paille, aux reflets verts. Le nez, semi-aromatique, s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et de fleurs jaunes, auxquelles s'ajoute une nuance minérale distinctive. En bouche, l'attaque est croquante et précise, portée par une structure verticale et harmonieuse. L'ensemble se révèle frais et savoureux, avec une tension qui prolonge la dégustation et souligne la pureté du cépage.

### ACCORDS :

Thon mariné, homard, brochet, foie gras en croûte, choucroute, saumon fumé, poulet aux épices d'inde, fromages de chèvre