Borgogno Barolo

Piemonte - Italië

De Borgogno Barolo DOCG is een textbook Barolo in klassieke stijl, gemaakt met respect voor de familietraditie en het terroir van de wijngaarden. Deze wijn is gemaakt van nebbiolo druiven uit historische cru's zoals Cannubi, Fossati, Liste en San Pietro delle Viole. Dit zijn wijngaarden die stuk voor stuk een grote reputatie genieten. De vinificatie verloopt langzaam, met een spontane vergisting en langdurige schilweking, gevolgd door een rijping van drie jaar in grote Slavonische eiken vaten. Dit levert een gestructureerde, maar elegante wijn op met indrukwekkende diepgang. In de geur rozen, teer, rode bes, zoethout en aardse tonen; in de mond verfijnde zuren, rijpe tannines en een lange, droge afdronk. Deze Barolo is direct herkenbaar als klassieker en laat zien waar Borgogno internationaal om geroemd wordt. Een wijn voor de kelder, maar ook nu al inzetbaar bij het juiste gerecht.



Proefnotitie

Granaatrood met lichte evolutie. Geur van roos, teer, drop, kersen en bosgrond. Strakke aanzet, hoge zuren, fijne tanninestructuur en een lange, minerale afdronk.

Drinken bij

Ideaal bij klassiek Piëmontese gerechten met truffel, wild, stoofgerechten of risotto met paddenstoelen. Ook geschikt bij harde kazen of rijke vleesgerechten.

Houdbaarheid

10-20 jaar vanaf oogst. Jong al expressief, maar ontwikkelt complexe tertiaire tonen met flesrijping zoals tabak, leer en truffel.

Druivenrassen

100% Nebbiolo





BIO

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl