Borgogno No Name Magnum 1.5L

Piemonte - Italië

De Borgogno ?No Name? is een statement in wijnvorm. Het is feitelijk een Barolo, afkomstig van topwijngaarden binnen de DOCG (waaronder Cannubi), maar bewust niet als zodanig gebotteld. De reden? Protest tegen administratieve regels die volgens Borgogno de creativiteit en vrijheid van wijnmakers beperken. Wat telt is de wijn zelf en die is groots. Gemaakt van 100% nebbiolo, spontaan vergist en drie jaar gerijpt in grote Slavonische eiken vaten, gevolgd door flesrijping. Deze Magnum biedt een langere en elegantere rijping dan de standaardfles en levert een wijn met klassieke Barolo-allure: ingetogen kracht, verfijnde tanninestructuur en subtiele aroma-opbouw. In de neus aardse tonen, rozenblaadjes, kruiden en rijpe kersen; in de mond energiek, droog en gestructureerd. ?No Name? is zowel een filosofisch als oenologisch statement. Voldoet aan de vereiste rijping van een Barolo van minimaal drie jaar waarvan twee jaar op houten vaten.



Proefnotitie

Robijnrood met granaatrand. Aroma's van rozen, teer, kersen en herfstbos. In de mond droog, energiek en gestructureerd, met stevige maar verfijnde tannines. Lange, kruidige afdronk met subtiele evolutie.

Drinken bij

Uitstekend bij vleesgerechten met diepte: wild, ossobuco, eend of truffelgerechten. Ook zeer geschikt bij gerijpte kazen of langzaam gegaarde groenteschotels.

Houdbaarheid

10 tot 15 jaar houdbaar, zeker in magnum. Ontwikkelt tertiaire aroma's en wordt zachter en complexer met flesrijping. Ideaal om zowel jong als op leeftijd te drinken.

Druivenrassen

100% Nebbiolo





BIO

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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