



BAROLO DOCG

Nome prodotto:	BAROLO DOCG 2021
Uve:	100% NEBBIOLO
Zone produzione:	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole, Annunziata e Case Nere
Esposizione e altitudine:	sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	marne calcareo argillose
Sistema di allevamento:	guyot modificato (archetto)
Densità dell'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Epoca di Vendemmia:	dall'8 al 20 ottobre
Grado alcolico:	14,5 %
Temperatura di servizio:	18°C

Scheda tecnica

Il 2021 è stato un anno caratterizzato da una marcata alternanza climatica ed una produzione non particolarmente eccessiva, ma di ottima qualità. Qui in Langa l'inverno è stato mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso; questi fattori hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo, provvidenziale per un'annata che si è rivelata meno piovosa rispetto agli ultimi anni. La ripresa vegetativa è stata regolare e nei tempi tradizionali: questo ci ha permesso di fronteggiare in modo ottimale l'ultima ondata di freddo che si è verificata a inizio primavera. Successivamente è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate con temperature in linea con le medie del periodo e senza particolari eccessi. Ad inizio luglio si sono verificati temporali di forte entità, ma dopo una grande apprensione, l'estate è poi proseguita regolarmente, con scarse precipitazioni. Grappoli sani, con una maturazione fenologica ottimale, grazie anche al calo delle temperature e grazie alle escursioni termiche dalla seconda metà del mese di settembre. Un'annata che ha dato vita a vini strutturati ed equilibrati, con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Dopo la vendemmia tra i filari di Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata e Case Nere le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22 ed i 28 °C per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 10 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per 2 anni e 6 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di frutta fresca e piccoli frutti rossi, come fragolina e frutti di bosco, e note floreali, di viola e rosa. Emergono poi note speziate che richiamo la liquirizia. Piacevole acidità che dona freschezza. Tannino fine.

Abbinamento perfetto

il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali brasato e tagliata di manzo. Un grande abbinamento vede questo vino insieme a formaggi dall'importante stagionatura. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. In portogallo invece il *Cozido à portuguesa*, un piatto ricco a base di carne di pollo, manzo e maiale, mentre in Inghilterra lo abbiniamo al *British Sunday roast*. In Germania con il *Sauerbraten*, un piatto di carne tipico che prevede una lunga cottura al forno, servito con gli *Spätzle*. Andando in Giappone invece pensiamo al pesce, come il *Black Cod* (pesce azzurro dell'Alaska marinato con zucchero, sake, miso). Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto). Passando alla cucina argentina, pensiamo sia perfetto con l'*asado*.

Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



CAMPAGNA FINANZIARIA AGRICOLA
DEI REG. UE N. 1305/2013
CAMPAGNA FINANZIARIA AGRICOLA
DEI REG. UE N. 1305/2013

Giacomo Borgogno & Figli

www.borgogno.com



BAROLO DOCG

Product Name:	BAROLO DOCG 2021
Grape Variety:	100% NEBBIOLO
Growing Location:	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole, Annunziata, Case Nere.
Vineyard position:	South/South - East; 290 - 370 mt. a.s.l.
Soil:	calcareous and clayey marl
Wine training system:	Archetto variation of Guyot system
Planting density:	4.000 plants/ha
Grape harvest:	from October 8 th to October 20 th
Alcohol content:	14.5%
Serving temperature:	18°C

Technical Profile

The 2021 vintage was marked by significant climatic variability and a production that was not particularly abundant but of excellent quality. Here in the Langhe region, the winter was mild yet rich in precipitation, including snowfall, ensuring an excellent water supply in the soil, providential for a vintage that turned out to be drier than in recent years. Vegetative growth resumed at a regular pace, allowing for optimal management of the last cold wave in early Spring. A long period of stable weather followed throughout the Summer, with temperatures in line with seasonal averages and no extreme heat. Strong thunderstorms occurred in early July, causing some concern, but the Summer continued with minimal rainfall. The grapes were healthy, reaching optimal phenolic ripeness, thanks to cooler temperatures and thermal excursions in the second half of September. This vintage produced structured and well-balanced wines with excellent aging potential.

After harvesting from the vineyards of Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata, and Case Nere, the grapes are destemmed and gently crushed in the winery. Fermentation takes place in large concrete vats at temperatures between 22°C and 28°C for about 15 days. This is followed by a 10 day submerged cap maceration in concrete, during which malolactic fermentation also occurs. The wine is then racked into large Slavonian oak barrels, where it ages for 2 years and 6 months. It then undergoes further aging in concrete before bottling.

Tasting notes

Ruby red with garnet highlights. The nose reveals aromas of fresh fruit and small red berries, such as wild strawberries and forest fruits, along with floral notes of violet and rose. Spicy hints emerge, reminiscent of licorice. Pleasant acidity lending freshness. Fine tannins.

Perfect pairing

Barolo is the perfect match for important dishes, particularly traditional Piedmontese meat-based mains, such as braised beef and sliced steak. It also pairs beautifully with well-aged cheeses. Looking at international cuisine, in Eastern Europe, it pairs well with *gulasch*. In Portugal, it complements *Cozido à portuguesa*, a rich dish made with chicken, beef, and pork. In England, it is a great match for the *British Sunday roast*. In Germany, it pairs well with *Sauerbraten*, a slow-cooked meat dish often served with *Spätzle*. Moving to Japan, we think about fish, like *Black Cod*, an Alaskan bluefish marinated in sugar, sake, and miso. In the United States, it is excellent with beef, particularly Angus, Wagyu, in the brisket cut. In Argentina, it is a perfect match for *asado*, the famous grilled meat dish.

And of course, if you simply want to enjoy a "special" toast, Barolo is the perfect choice!

