



## LANGHE BOMPÈ

**Nome prodotto:** LANGHE BOMPÈ

**Uve:** 100% BARBERA

**Zone produzione:** Madonna di Como - Langhe

**Esposizione e altitudine:** est/ sud-est/sud-ovest; 410-425 mt.s.l.m.

**Tipologia del terreno:** terre argillose, gessose ricche di scheletro

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dell'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Temperatura di servizio:** 18° C



Biologico

### Scheda tecnica

Dall'area storicamente più vocata per la produzione di barbera, nelle colline più alte di Alba. Un'area particolarmente favorevole: qui il nostro appezzamento chiamato "Bompè" prende il sole da mattino a sera, in una fascia collinare molto ampia di 9 ettari. Dopo la vendemmia manuale dei nostri grappoli in questa vigna storica, avviene la fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 10 giorni ad una temperatura compresa tra i 22 ai 28 °C. Si passa poi all'affinamento, in grandi botti leggermente tostate di rovere francese per un anno.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Concentrazione di frutta a bacca rossa e frutti di bosco. Importanti note di fumè. In bocca spiccata salinità dovuta alla roccia bianca qui presente. Una barbera caratterizzata da grande nettezza e verticalità.

**Langhe D.O.C. – Semplificare, per dare più forza ad un territorio unico.**

### Abbinamento perfetto

Il nostro Langhe Bompè' con la sua struttura si abbina molto bene a piatti a base di pasta ripiena di carne e secondi gustosi, anche nel resto del mondo sono molte le ricette che ben accompagnano questo vino fresco, ma allo stesso tempo dal gusto pieno. In Portogallo, tipica di Oporto, è la tripas à modo do Porto (trippa con fagioli). Spostandoci in Norvegia invece il fàrikål (carne di agnello e cavolo cappuccio). In Uzbekistan il plov (riso speziato a base di carne di montone, cipolle, uva secca). In Brasile poi la Feijoada (zuppa di fagioli con tagli di maiale, servita con il riso). In Mongolia invece i Buuz (ravioli ripieni di carne). In Nepal il thukpa (brodo di carne molto speziato nel quale viene condita la pasta e le verdure).

*Giacomo Borgogno & Figli*

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



## LANGHE BOMPÈ

**Product name:** LANGHE BARTOMÈ

**Grape variety:** 100% BARBERA

**Growing location:** Madonna di Como - Langhe

**Vineyard position:** east/south-east/south-west; 410-425 mt a.t.s

**Soil:** sandy, chalky soils rich in skeletons

**Wine training system:** guyot

**Planting density:** 4000 plants/ha

**Grape harvest:** last part of September,

**Serving temperature:** 18 °C

 Biologico

### Technical Profile

From the historically more suitable area for the production of Barbera, in the highest hills of Alba. This is a particularly favourable area: here our plot called "Bompè" gets the sun from morning to evening, in a very wide hilly strip of 9 hectares. After manual harvesting of our grapes in this historic vineyard, spontaneous fermentation takes place in cement tanks for about 10 days at a temperature between 22 and 28 °C. This is followed by ageing in large, lightly toasted French oak barrels for one year

### Tasting notes

Ruby red colour with violet nuances. Concentration of red berry fruits and berries. Important smoky notes given by ageing. In the mouth marked salinity due to the white rock present here. A Barbera characterised by great clarity and verticality.

**Langhe D.O.C. - Simplify, to give more strength to a unique territory.**

### Perfect pairing

Our Langhe Bompe' with his structure goes very well with meat-stuffed pasta dishes and tasty main courses, even in the rest of the world there are many recipes that go well with this fresh, but at the same time full-flavoured wine. In Portugal, typical of Oporto, is Tripas à modo do Porto (tripe with beans). Moving on to Norway is Fårikål (lamb and cabbage). In Uzbekistan, plov (spiced rice made with mutton, onions, dried grapes). Then in Brazil, Feijoada (bean soup with pork cuts, served with rice). In Mongolia, Buuz (ravioli filled with meat). In Nepal, Thukpa (a very spicy meat broth in which noodles and vegetables are seasoned).

*Giacomo Borgogno & Figli*

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