



## LANGHE BARTOMÈ

**Nome prodotto:** LANGHE BARTOMÈ

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zone produzione:** Barolo

**Esposizione e altitudine:** sud-est; 350 mt s.l.m.

**Tipologia del terreno:** marne calcaree ricche di sabbia

**Sistema di allevamento:** guyot

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

**Epoca di vendemmia:** fine settembre inizio ottobre

**Temperatura di servizio:** 18° C



Biologico

### Scheda tecnica

Dove tutto è nato, dove già in passato veniva coltivato e prodotto il nebbiolo e si chiamava così, perché il Barolo nasce 100 anni dopo. Per ricordare la tradizione, la parcella storica di Bartolomeo, nella vinificazione abbiamo voluto interpretare il nebbiolo come un nebbiolo e far emergere le sue caratteristiche tipiche del vitigno, l'anima centrale, il perno della Langhe. In seguito alla vendemmia manuale di uve nebbiolo dalla nostra vigna immersa in un microclima più fresco, si passa alla fermentazione spontanea ad acino intero, senza raspo, in vasche di cemento per circa 15 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Segue affinamento per 1 anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei che tenderanno al granato. Al naso è persistente, etereo, sentori di fiori come viola e frutta rossa fresca, su tutte la fragolina, tipica di un nebbiolo giovane. In bocca armonioso e dolcezza piena. Tannino vibrante.

Il nebbiolo, così come deve essere.

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

### Abbinamento perfetto

Il Langhe Bartomè si abbina perfettamente a secondi di carne, al bollito misto alla piemontese. Spaziando in giro per le cucine del mondo, questo vino si può abbinare a piatti della cucina catalana come la butifarra nella versione fresca, cocida e blanca. Spostandoci più a nord, in Svezia, è perfetta con piatti ricchi come la Kantarellsoppa (zuppa di finferli). Un piatto della cucina africana, in particolare nigeriana, è invece l'egusi (zuppa di manzo). Negli Stati Uniti d'America, le Kansas City-style ribs (costine di maiale affumicate in salsa agrodolce). Viaggiando poi in Nuova Zelanda i Mutton birds con patate (la pernice). Infine in Corea con il piccante Bossam (involtini di foglie di cavolo ripiene di carne di maiale e verdure).



*Giacomo Borgogno & Figli*

www.borgogno.com



## LANGHE BARTOMÈ

**Product name:** LANGHE BARTOMÈ

**Grape variety:** 100% NEBBIOLO

**Growing location:** Barolo

**Vineyard position:** south-east; 350 mt a.t.s.

**Soil:** calcareous marns rich in sand

**Wine training system:** guyot

**Planting density:** 4000 plants/ha

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

**Serving temperature:** 18 °C



Biologic

### Technical Profile

Where everything was born, where Nebbiolo was already cultivated and produced in the past, and it was called like this, because Barolo was born 100 years later. To remember the tradition, the historical parcel of Bartolomeo, in the vinification we want to make Nebbiolo as a Nebbiolo and bring out its typical characteristics of the vineyard, the central soul, the pivot of the Langhe.

Following the manual harvesting of Nebbiolo grapes from our vineyard with a cooler microclimate, we proceed to the spontaneous fermentation with whole grapes, without stems, in concrete tanks for about 15 days at a temperature of 22 to 28 °C. This is followed by ageing for 1 year in large Slavonian oak barrels.

### Tasting notes

Ruby red colour with violet reflections tending towards garnet. The nose is persistent, ethereal, hints of flowers such as violets and fresh red fruit, above all strawberries, typical of a young Nebbiolo. Harmonious and full sweetness in the mouth. Vibrant tannin.

Nebbiolo as it should be.

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

### Perfect pairing

Langhe Bartomè pairs perfectly with main courses of meat and bollito misto alla piemontese. Travelling around the cuisines of the world, this wine can be paired with Catalan dishes such as Butifarra in the fresh version, cocida and blanca versions. Moving further north, to Sweden, it is perfect with rich dishes such as Kantarellsoppa (chanterelle soup). A dish of African cuisine, particularly Nigerian, is egusi (beef soup). In the United States of America, Kansas City-style ribs (smoked pork ribs in sweet and sour sauce). Travelling to New Zealand, Mutton birds with potatoes (partridge). Finally to Korea with the spicy Bossam (cabbage leaf rolls stuffed with pork and vegetables).



*Giacomo Borgogno & Figli*

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