



RISERVA 2005

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2005

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Vigneti: Cannubi, Liste, Fossati

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcaree argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 01 al 13 ottobre 2005

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

L'inverno particolarmente mite è stato seguito da una primavera fresca ma con poche precipitazioni. L'inizio dell'estate, invece, è stato caratterizzato da temperature alte, seguito da un mese di agosto particolarmente fresco. Le escursioni termiche dei mesi di settembre ed ottobre hanno favorito l'accumulo degli zuccheri e delle sostanze aromatiche nell'acino.

Fermentazione regolare di 15 giorni con macerazione a cappello sommerso di 30 giorni; svinatura: metà novembre. Invecchiamento in botti grandi di rovere di Slavonia di 6 anni ed affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Modalità di servizio

Borgogno è uno dei Barolo più storici, con uno stile classico e naturale.

Queste preziose bottiglie potrebbero presentare dei leggerissimi sedimenti, se si desidera è possibile la decantazione, ma solo pochi minuti prima del servizio.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1234/2007
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1234/2007



www.borgogno.com

Liste



Cannubi



Fossati



Composto da tre diversi Cru, Liste, Cannubi e Fossati, completamente diversi tra loro. Il primo, formatosi 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, ha una sua composizione unica e completa di macro e micro elementi, che donano complessità e longevità. Cannubi invece nasce circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione dal mar padano, è il più famoso e rinomato Cru del Barolo. Ha una complessità di terroir eccellente, formata da grandi terreni marno argillosi calcarei e un clima favorevole che dona un'incredibile eleganza e longevità. Fossati nasce circa 10 milioni di anni fa, anch'esso per sedimentazione dal mar padano dopo che le placche terrestri dell'Africa si sono scontrate con quelle della penisola italiana. Essendo un appezzamento relativamente giovane, presenta una buona percentuale di sabbia nella sua composizione che dona profumi esplosivi floreali e di frutta rossa.