



RISERVA 2006

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2006

Uve: 100% NEBBIOLO

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

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 29 settembre al 07 ottobre 2006

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 20 °C

Scheda tecnica

Annata con un inverno caratterizzato da temperature rigide, un'abbondante nevicata a fine gennaio, copiose piogge e temperature fresche a fine inverno che hanno ritardato il ciclo vegetativo. L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da scarse precipitazioni e temperature alte seguite nel mese di agosto da temperature più fresche. Le abbondanti precipitazioni di settembre non hanno recato danno all'uva. Vinificazione di tipo tradizionale, con fermentazione a cappello emerso di circa due settimane a temperatura controllata (primi gg. a 22-25 °C e fine fermentazione a 29-30 °C) e successiva macerazione e post-fermentativa a cappello sommerso con durata di 30 giorni, Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia di quasi 6 anni e affinamento in bottiglia di 12 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

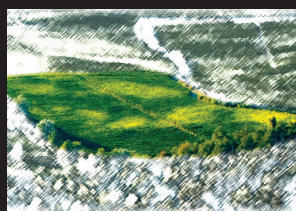
Liste



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.