

RISERVA 2008

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2008

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 01 ottobre al 10 ottobre 2008

Grado alcolico: 14,50%

Temperatura di servizio: 20 °C

Scheda tecnica

La primavera è iniziata in modo regolare e ha avuto un andamento climatico tutto sommato nella media del periodo, con un buon accrescimento dei germogli e assenza di gelate tardive. A partire da metà maggio e per oltre un mese si è però verificato un prolungato ed eccezionale periodo di tempo instabile, con piogge abbondanti e quasi giornalieri. Un' estate non particolarmente calda ma decisamente umida

Le fasi di maturazione sono iniziate con notevole ritardo rispetto al 2007 e si sono sviluppate in modo simile al 2004. Da fine agosto, fortunatamente, si è verificato un lungo periodo (oltre cinquanta giorni) di tempo stabile, spesso soleggiato, senza piogge significative, con temperature miti durante il giorno e fresche di notte, che ha favorito la maturazione delle uve.

Tra fine agosto e inizio settembre la maturazione procedeva con lentezza, ma il tempo stabile, la notevole escursione termica fra giorno e notte e le temperature miti diurne della seconda metà di settembre e di inizio ottobre hanno favorito la ripresa della concentrazione zuccherina e della degradazione acidica.

Vendemmia tra la seconda e la terza settimana di Ottobre, il quadro acido è ottimo, con un'acidità fissa leggermente più alta rispetto agli ultimi anni. Si prevede che i vini di quest'annata saranno ottimi.

Vinificazione 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) a 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. 1308/13
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13



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.