



LISTE 2007

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2007

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Liste

Esposizione e altitudine: sud

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 27 settembre al 10 ottobre 2007

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

L'annata è stata caratterizzata da un andamento climatico particolare con un germogliamento anticipato a causa dell'inverno mite. Le frequenti precipitazioni primaverili hanno determinato un rallentamento del ciclo fenologico. Le temperature estive elevate hanno causato un lieve anticipo di maturazione con una concentrazione zuccherina elevata.

Fermentazione regolare con macerazione a cappello sommerso; svinatura: da fine ottobre a metà novembre; invecchiamento: quattro anni in botte; imbottigliamento: maggio 2011.

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



Nasce circa 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, per questo la sua composizione è leggermente diversa dagli altri terreni di Langa. Acquista infatti una completezza di macro e micro elementi che donano al futuro vino una complessità ed una longevità senza eguali.