

BORGOGNO

Dal 1761



RISERVA 1967

Nome prodotto: BAROLO DOC RISERVA 1967

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Vigneti: Liste, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, Fossati, San Pietro delle Viole

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 3.500 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 10-18 ottobre 1967

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

Annata ottima; clima favorevole, particolarmente asciutto; perfetta maturazione di una quantità di uva non abbondante, ma di estrema ricchezza nei propri componenti; quantitativo medio; fermentazione regolare, macerazione a cappello sommerso; svinatura a metà novembre; invecchiamento: un anno in vasca di cemento e circa tre anni in botte grande di rovere di Slavonia; imbottigliamento: metà settembre 1971.

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

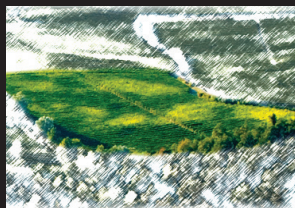
Liste



Cannubi



Fossati



San Pietro delle Viole



Composto da tutti i nostri terreni, 5 tra i Cru più belli di Barolo: Liste, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, Fossati e San Pietro delle Viole. 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 e Cannubi San Lorenzo invece nascono circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione dal mar padano, 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. San Pietro delle Viole nasce circa 9/10 milioni di anni fa ed è l'appezzamento più giovane di Borgogno. Già dal nome, San Pietro delle Viole, si capisce che i vini prodotti dalle sue uve sono molto profumati e talvolta ricordano il profumo di viola, senza dubbio la vigna che dona più morbidezza e prontezza.