



RISERVA 1982

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 1982

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 calcaree argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 3.500 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 4-12 ottobre 1982

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

Causa il protrarsi dell'inverno, il ciclo vegetativo era iniziato leggermente in ritardo rispetto alla media, ma ben presto si era riportato alla normalità. La primavera era stata mite, con alcune precipitazioni nel mese di maggio, che però non avevano determinato alcuna conseguenza negativa. Un'estate calda e piuttosto secca, come un settembre caratterizzato da temperature abbastanza elevate, avevano creato le condizioni ideali per un'eccellente maturazione dell'uva; fermentazione regolare con macerazione a cappello sommerso; svinatura a fine novembre; invecchiamento: un anno in vasche di cemento e cinque anni in botti di rovere di Slavonia di capacità medio/grande; imbottigliamento: fine aprile 1988.

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

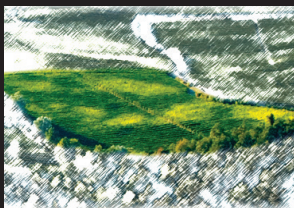
Liste



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.