



RISERVA 1997

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 1997

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: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 26 settembre al 10 ottobre 1997

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

L'anno 1997 è stato caratterizzato da condizioni climatiche con un andamento del tutto eccezionale. Da gennaio fino a maggio si è evidenziata l'assoluta assenza di precipitazioni, con qualche gelata a diradare una produzione che è apparsa da subito abbondante. Poi qualche temporale, a sollevare i terreni dall'arsura. Tempo variabile a giugno, con un luglio caldo ma con frequenti rovesci temporaleschi. Lo stesso andamento climatico si ripete per le prime due decadi di agosto. Infine più nulla, solo bel tempo e sole caldo fino a novembre; fermentazione regolare con macerazione a cappello sommerso; svinatura: a partire da fine settembre; invecchiamento: quattro anni in botte grande in rovere di Slavonia; imbottigliamento: maggio 2002.

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

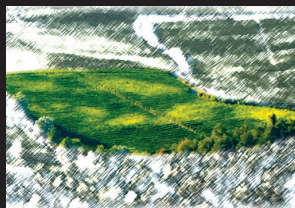
Liste



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.