



RISERVA 1998

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 1998

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: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 28 settembre al 12 ottobre 1998

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

Annata ottima caratterizzata da un buon andamento climatico. L'inverno freddo e con brevi precipitazioni nevose è stato seguito da una primavera ricca di piogge. L'estate è stata caratterizzata da clima caldo e secco per quasi tutta la sua durata: questo ha determinato un'ottima maturazione dell'uva. I mesi di settembre e ottobre, con le temperature calde di giorno e fresche di notte, hanno favorito la raccolta.

Fermentazione regolare con macerazione a cappello sommerso; svinatura: a partire da fine settembre; invecchiamento: un anno in vasche di cemento e tre anni in botte grande in rovere di Slavonia; imbottigliamento: aprile 2003.

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

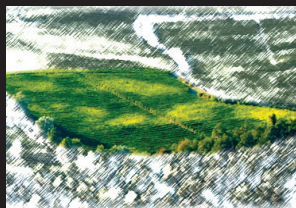
Liste



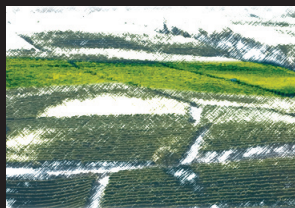
Cannubi



Fossati



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.