



## RISERVA 1999

**Nome prodotto:** BAROLO DOCG RISERVA 1999

**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 1999

**Grado alcolico:** 13,50%

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

### Scheda tecnica

Inverno regolare con buone precipitazioni nevose da gennaio a marzo, che hanno ricostituito le scorte idriche. Primavera regolare con qualche precipitazione ed inizio del germogliamento in leggero ritardo rispetto alla media degli ultimi anni. Giugno molto caldo e soleggiato, intervallato da alcuni fenomeni temporaleschi. Estate con temperature nella norma sino a fine luglio. Agosto si è rivelato in maniera anomala rispetto alla stagione, con condizioni climatiche molto variabili, giornate coperte e valori termici massimi contenuti. Fortunatamente a settembre il tempo è tornato al bello, e ciò ha permesso alle varietà medio tardive di proseguire nella maturazione, raggiungendo livelli di ottima qualità nella vendemmia.

Fermentazione regolare con macerazione a cappello sommerso; svinatura: prima decade di novembre; invecchiamento: sei mesi in acciaio, due anni in vasche di cemento e due anni in botti di rovere di Slavonia; imbottigliamento: giugno 2004.

### 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](http://www.borgogno.com)

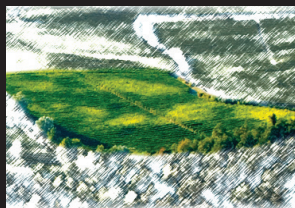
### Liste



### 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.