



RISERVA 2001

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2001

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: 05-18 ottobre 2001

Grado alcolico: 13,50%

Temperatura di servizio: 20 °C

Scheda tecnica

Un inverno piuttosto piovoso con temperature superiori alle medie stagionali ha contribuito, a partire dal mese di marzo, ad un germogliamento anticipato.

Inizio primavera regolare, con un periodo di instabilità ad aprile, con il verificarsi di alcuni temporali. A maggio il tempo si è ristabilito, con temperature abbastanza elevate durate sino ad inizio settembre. Successivamente la situazione è mutata e la zona è stata caratterizzata da un progressivo abbassamento delle temperature e da alcune precipitazioni, che hanno rallentato la maturazione delle varietà medio tardive, ma hanno consentito il mantenimento dell'acidità su valori molto interessanti. Fermentazione regolare, non è stata fatta macerazione a cappello sommerso; svinatura: primi di novembre; invecchiamento: un anno e mezzo in acciaio, due anni in vasche di cemento e due anni in botti grandi di rovere di Slavonia; imbottigliamento: fine aprile 2006.

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

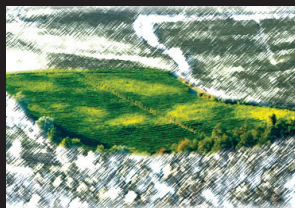
Liste



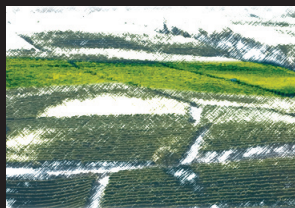
Cannubi



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.