

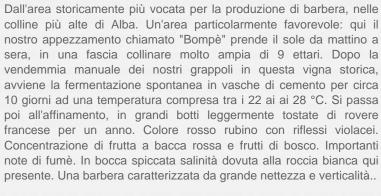
ACQUISTATO IL



"Bompè" Barbera Langhe DOC 2021

2021

La tipicità sopra ogni altra cosa



"Ogni momento è giusto per bere Barolo". E se a dirlo sono quelli di Borgogno, c'è da credergli senza dubbio. Del resto questa è la cantina più storica di Barolo, datata 1761. Ancora oggi le cantine sotterranee rappresentano una rara memoria storica di Langa, dove i vini vengono prodotti secondo tradizione, con lunghe fermentazioni spontanee senza l'utilizzo di lieviti selezionati in vasche di cemento, e soprattutto con lunghi affinamenti rigorosamente in grandi botti di rovere di Slavonia. Borgogno coltiva i propri vigneti a Barolo, Madonna di Como, e nei Colli Tortonesi. Nel pieno rispetto della terra. Nessun concime chimico, né diserbante. Solo trattamenti sostenibili e, dal 2019, Biologici certificati. Oggi Borgogno continua ad essere espressione di un territorio, di tradizione e di storia. Sempre, però, con uno sguardo attento al futuro.



La Vigna

Terreno marne calcareo argillose

Esposizione Sud Est
Allevamento Guyot
Densità imp. 4000

II Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 14.5% vol
Temp. Servizio 18 gradi
Quando Berlo entro 3 anni
Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Si distingue dalla nostra Barbera normale, non solo per la gradazione, ma per un diverso concetto produttivo. Infatti la

Barbera Superiore è una selezione delle più grandi uve Barbera. Fermentazione di circa 15 giorni a temperature basse, 24-28 °C, dopo leggere pressature e un affi namento in grandi botti in rovere di Slavonia per 10 mesi, a temperatura

naturale di 18 °C, infi ne un affi namento di circa 3 mesi in bottiglia.

Sensazioni eschezza acida e fragranza di spezie, in un vino da bere, profumato, tipico ed elegante.