ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2011

Classico e potente



Annata molto calda la 2011, che nella zona del Barolo ha dato vita a vini davvero molto potenti e strutturati. Vini che sono già ben evoluti e pronti per essere stappati, proprio come questo ottimo Barolo firmato da Virna Borgogno, uno dei nomi storici della zona.

Quello di Virna Borgogno è un Barolo molto classico, strutturato, dal colore granato cupo: un rosso davvero potente che lascia il segno. Virna, ultima generazione della famiglia Borgogno, è una donna che ha fatto del vino uno stile di vita: nel 1988 ha terminato gli studi in Enologia ad Alba e nel 1991, prima donna in Italia, si è laureata all'Università di Torino con il massimo dei voti e lode in Tecnica enologica. A noi è bastato conoscere la storia della sua vita per aver voglia di provare il suo Barolo e ora che lo abbiamo assaggiato non possiamo che consigliartelo!

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud/sud-est/sud-ovest, dai 280 ai 320m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 8 anni
Abbinamento	Ottimo con carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi saporiti.
Vinificazione	Fermentazione e macerazione alla temperatura massima di 29°C, in vasche di acciaio dotate di pala trasversale per la movimentazione della vinaccia, utile a migliorare l'estrazione di tannini e antociani. Al primo travaso dopo la malolattica, il vino viene travasato in botti grandi da 3000 e 6000 litri in rovere di slavonia per i 2 anni di invecchiamento. In seguito, il vino viene preparato per l?imbottigliamento e posto ad affinare in bottiglia almeno 6 mesi prima di iniziare la vendita
Sensazioni	Barolo tradizionale, ma con un occhio alla piacevolezza: colore granato cupo, naso ben evoluto, con sentori caldi e leggermente balsamici. Ben affinato con tannino ben evoluto, setoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821