ACQUISTATO IL .....

"Bompè" Barbera Langhe DOC 2024 2024



La tipicità sopra ogni altra cosa

Dall'area storicamente più vocata per la produzione di barbera, nelle colline più alte di Alba. Un'area particolarmente favorevole: qui il nostro appezzamento chiamato "Bompè" prende il sole da mattino a sera, in una fascia collinare molto ampia di 9 ettari. Dopo la vendemmia manuale dei nostri grappoli in questa vigna storica, avviene la fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 10 giorni ad una temperatura compresa tra i 22 ai ai 28 °C. Si passa poi all'affinamento, in grandi botti leggermente tostate di rovere francese per un anno. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Concentrazione di frutta a bacca rossa e frutti di bosco. Importanti note di fumè. In bocca spiccata salinità dovuta alla roccia bianca qui presente. Una barbera caratterizzata da grande nettezza e verticalità..

"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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
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 ºC, dopo leggere pressature e un affi namento in grandi botti in rovere di Slavonia per 10 mesi, a temperatura naturale di 18 ºC, 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.

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