



ACQUISTATO IL

"No Name" Langhe Nebbiolo DOC 2023

2023

Sulla qualità non si discute



Svinando®

Non sappiamo che cosa abbia ispirato il responsabile marketing della Borgogno nell'inventare un nome così particolare. "No Name" (senza nome), infatti, è il nome commerciale che è riportato sulla iconica etichetta di questo Langhe Nebbiolo DOC. Etichetta bianca e pulita nello stile della storica casa piemontese, con il nome (o meglio il NON NOME) scritto a caratteri cubitali proprio nel mezzo. E una piccola scritta "etichetta di protesta" riportata nell'angolo in basso. Protesta o meno, questo Nebbiolo DOC di Borgogno non è certo un vino di scarso interesse. Vendemmia manuale, fermentazione spontanea in vasche di cemento, leggera pressatura e maturazione, per 3 anni, in grandi botti di rovere. Nulla è lasciato al caso. Sulla qualità, infatti, non si protesta! O meglio non si discute. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso risulta persistente, etereo, con sentori di fiori come rosa e violetta e frutta fresca. Poi spezie. In bocca è asciutto, armonioso, vellutato, corposo, austero e generoso. Come sempre in questi casi, l'abbinamento perfetto richiama i grandi classici della cucina piemontese, come selvaggina e brasato. Del resto si tratta di un vino dalla grande struttura. Senza proteste!

"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 calcareo argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In seguito alla vendemmia manuale di uve nebbiolo, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per 3 anni in grandi botti di rovere. Infine 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso persistente, etereo, sentori di fiori come rosa e violetta e frutta fresca, spezie. In bocca asciutto, armonioso, vellutato, corposo, austero e generoso. Abbinamento perfetto

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