



ACQUISTATO IL

"Bompè" Barbera Langhe DOC 2021

2021

La tipicità sopra ogni altra cosa



Svinando

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 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	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 affinamento in grandi botti in rovere di Slavonia per 10 mesi, a temperatura naturale di 18 °C, infine un affinamento 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821