

Borgogno Langhe Bompè DOC

Proefnotitie: Robijnrode kleur met paarse tinten. De wijn kent mooie aroma's van rode bessen, bosvruchten, rozen en een zwart pepertje. Verfijnde tannines met een lange afdronk.

Specificaties:

Producent Borgogno
Druivensoorten 100% Barbera
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Piemonte, Langhe; heuvels van Alba; Bompè
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%



Smaakprofiel: Concentratie van rode bessen met een mooie nuance van rokerige tonen. In de mond wat mineralige kenmerken vanwege de witte rots die in het gebied aanwezig is.

Vinificatie: Boven op de berg, krijgen de wijngaarden vanaf de ochtend tot de namiddag volle zonuren. Na het handmatig oogsten van de druiven vindt er een spontane vergisting van ongeveer 10 dagen plaats in cementen tanks. Dit onder een gecontroleerde temperatuur tussen 22 en 28 °C. Dit wordt gevolgd door een lagering van een jaar in geroosterde Franse eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: Pasta's, diverse vleesgerechten, risotto met truffel.

Overig: **100% biologisch**

Achtergrondinformatie: Borgogno is één van de allereerste en waarschijnlijk alleroudste wijnmakerijen in Piemonte. Het Italiaanse wijnhuis bestaat sinds 1761 en gelooft sterk in de klassieke en traditionele filosofie.

Borgogno bezit 31 hectare aan wijngaarden waarvan 9 zijn beplant met de Nebbiolo druif. Het wijnhuis is gelegen in het hart van dorp Barolo en een icoon geworden die bekend staat om zijn grote 'bibliotheek' aan oudere jaargangen die nog beschikbaar zijn. Zelfs uit de jaren '60 zijn er nog Barolo wijnen te vinden wat het enorme rijpingspotentieel onderstreept. Borgogno Barolo is in het bezit van een Slow Wine certificaat. Slow verwijst naar methoden van landbouw en veeteelt met respect voor het ritme van de natuur en naar de tijd voor rijping om diepere en complexere geuren en smaken in ons eten en drinken te krijgen. Het draait hierbij om eerlijke, pure, schone wijnen.