

Borgogno Langhe Ancum DOC

Proefnotitie:	Robijnrode kleur met paarse tinten. Tonen van primair rood fruit, zoals kersen en aardbei met een vleugje kruidigheid.
Specificaties:	
Producent	Borgogno
Druivensoorten	100% Dolcetto
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Piemonte, Langhe
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	14%



Smaakprofiel: Tonen van fris rood fruit, zoals kersen en aardbei met een vleugje kruidigheid.
Mooie textuur van tannines.

Vinificatie: Na de handmatige oogst van de Dolcetto druiven volgt er een spontane vergisting van ongeveer 7 dagen in betonnen tanks plaats. Dit alles op een gereguleerde temperatuur van 22 tot 28 °C. Daarna volgt er rijping van 6 maanden in betonnen tanks en dan nog eens 3 maanden flesrijping.

Wijn & spijs: Gebraden vlees, ansjovis in groene saus, Chorizo

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.