

## Borgogno Barbera d'Alba DOC

**Proefnotitie:** Robijnrood met paarse tinten. Aroma's van pruimen, kersen, koffie en tabak. In de smaak tonen van bramen en balsamico. Zachte tannine en een lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Borgogno  
**Druivensoorten** 100% barbera  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Barolo – Liste, La Crosia.  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14%

**Smaakprofiel:** pruimen, kersen, tabak

**Vinificatie:** Na de handmatige oogst vindt de natuurlijke fermentatie plaats voor 12 dagen tussen de 24 en 28 graden. 70% rijpt op roestvrijstalen tanks en 30% op Sloveens eikenhout voor 10 maanden. Vervolgens worden beide geblend en rijpen ze 6 maanden op de fles.

**Wijn & spijs:** Gebraden vlees, kip en pasta gerechten

**Awards:** 92/100 pnt – James Suckling

15/17 pnt. – “Kersen, bramen, peper, zoethout. Intens, zoetzuur fruit, milde tannine.” - Perswijn

**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.

