



## Barbera d'Alba Borgogno 2022

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Comme ce Barbera subit un élevage classique en fûts de chêne de grand volume, son corps fruité n'est pas trop masqué par des arômes de bois. Le résultat convainc par la fraîcheur de ses arômes de cerises, de baies des bois et de pruneaux.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	321110
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Plats mijotés, Gibier, Fromage



### Vinification

Après les vendanges manuelles, la vinification a lieu à 24-28 °C pendant 12 jours. Ensuite, 70% du vin est élevé en cuve d'acier et 30% en grands fûts de bois pendant 10 mois. Après l'assemblage, le vin est mis en bouteille et vieilli en bouteille pendant 6 mois.

### Terroir





---

11 hectares dans l'une des meilleures situations de Langa : Bricco Bombè, situé dans un petit hameau appelé Madonna di Como. Il s'agit d'un terroir unique, dont certaines caractéristiques sont similaires à celles de la zone DOCG de Barolo, qui se trouve à quelques mètres seulement. Le Bricco Bombè est un mélange entre le "Bricco" classique (le sommet de la colline parfaitement exposé au soleil) et le "Sorì" (la partie sud de la colline, juste au-dessus du Bricco, donc exposée au soleil du matin). La composition du sol, le microclimat et l'exposition particulière au soleil rendent ces vignobles parfaits pour la production de Barbera d'Alba

## Histoire

Borgogno est l'une des plus anciennes maisons de production de vin de la région des Langhe dans le Piémont et est considérée comme un véritable empire à Barolo. La première pierre a été posée par Bartolomeo Borgogno en 1761 avec la construction d'une cave. Aujourd'hui, Borgogno dispose de 20 hectares des meilleurs vignobles et s'est forgé une excellente réputation, notamment grâce à sa vaste collection de vieux millésimes.

