BIO



65219422 | 2022

BORGOGNO BAROLO DOCG

Borgogno

Italien
Piemont

Nebbiolo

BORGOGNO

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Barolo Borgogno ist ein Meisterwerk der Weinherstellung, das die Quintessenz der Nebbiolo-Traube einfängt. Erlesene Trauben aus renommierten Lagen wie Liste, Cannubi und Fossati verschmelzen in diesem Rotwein zu einer harmonischen Komposition. Dieser Wein, der durch seine lange Reifung charakterstarke Nuancen in Duft und Geschmack entwickelt, spiegelt die unverkennbare Kraft und Tiefe wider, die einen echten Barolo auszeichnen. Ein Ausdruck von Eleganz und Identität, der das Terroir in seiner ganzen Vielfalt ehrt.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8003807003597 8003807062853

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Grand Cru Select Distributionsgesellschaft mbH 53227 Bonn DE

BORGOGNO

PRODUZENTEN-INFO

Borgogno, gegründet 1761 von Bartolomeo Borgogno, zählt zu den ältesten Weingütern im Piemont. Berühmt für erstklassige Barolo-Weine, verbindet es Tradition mit Innovation und setzt auf nachhaltigen, naturnahen Anbau. Seit 2008 führt die Familie Farinetti das Weingut.

Das Weingut Borgogno liegt im Herzen der Langhe-Region und bewirtschaftet etwa 20 Hektar Weinberge, hauptsächlich mit Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Die Weine reifen traditionell in großen slawonischen Eichenfässern, was ihnen ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Ein Meilenstein in der Geschichte Borgognos war 1861, als ihr Barolo bei den Feierlichkeiten zur italienischen Einigung serviert wurde. Unter der Leitung von Cesare Borgogno ab 1920 expandierte das Weingut international und etablierte die Praxis, einen Teil der Barolo-Produktion über Jahrzehnte in den Kellern reifen zu lassen, um höchste Qualität zu gewährleisten. Mit der Übernahme durch die Familie Farinetti im Jahr 2008 wurden umfangreiche Renovierungen durchgeführt und der Betrieb auf zertifizierten naturnahen Anbau umgestellt. Heute steht Borgogno für eine gelungene Symbiose aus jahrhundertealter Tradition und modernen önologischen Techniken, die Weine von herausragender Qualität hervorbringt.