

65219621 | 2021

# BORGOGNO LANGHE "BARTOMÈ" NEBBIOLO



Borgogno



**Italien** Piemont



Nebbiolo

#### **ARTIKELBESCHREIBUNG**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die in Richtung Granatrot tendieren. Die Nase ist anhaltend, ätherisch, Noten von Blumen wie Veilchen und frischen roten Früchten, vor allem Erdbeeren, typisch für einen jungen Nebbiolo. harmonische und volle Süße im Mund. Lebendiges Tannin. Ein Nebbiolo wie er sein sollte.

### **FARBE, GESCHMACK & MEHR**

Alkoholgehalt

TARDE, GEGOTIMAGICA METIC	
Farbe	Rot
ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8003807003054 8003807062549
ANALYSE	

14.0 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

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

**BORGOGNO** 

## **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.