



65219623 | 2023

BORGOGNO LANGHE „BARTOMÈ“ NEBBIOLO

BORGOGNO



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

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-009
EAN Flasche / EAN Karton	8003807003054 8003807062549

ANALYSE

Alkoholgehalt	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 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.