

BAROLO NOI

Virna Borgogno

Uve

Nebbiolo

Vigneto di provenienza

Superficie 2 ha - ceppi/Ha 4.000 - sesto impianto 2,80x0,90
- altitudine 250/300 m/slm - esposizione sud-est, sud-ovest

Nazione

Italia

Annata

2019

Regione

Piemonte

Colore

Rosso

Formato

0.75 l

Denominazione

DOCG



Allevamento

Guyot semplice

Anno Di Impianto

1976/'82

Geologia Del Terreno

Calcereo argilloso

Maturazione E Affinamento

18 mesi in botti di rovere da 3000 /10000 litri

Resa Per Ettaro

80 q/Ha

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna a ottobre

Vinificazione

Macerazione con le bucce 10/15 gg

Esame Organolettico

Colore rosso rubino intenso con sfumature granate, profumo ampio ed intenso, etereo con sentori di frutti rossi accompagnati da vaniglia, cacao e spezie. Sapore pieno ed austero con tannini sottili in armonia con la struttura del vino. Si consiglia di servire alla temperatura di 17-18°C in ampi bicchieri.

Cantina

Virna Borgogno

In una delle prime zone in Italia, le Langhe e in particolare il territorio del Barolo, che hanno saputo dare importanza al fatto che certi vigneti, ubicati in certe zone, con esposizioni e geologia particolari, possono dare vini migliori o diversi o semplicemente curiosi, ha sede la cantina Virna di Barolo. "Virna" è anche il nome della titolare, prima donna laureata in Enologia in Italia nel 1991; lei ama il suo territorio in maniera totale, al punto che questo amore condiziona ogni sua scelta, non solo in campo vinicolo. Proprio perché provenienti da diversi Terroirs (nell'area geologica sia del Tortoniano che dell'Elveziano) i suoi Baroli sono tutti diversi e posseggono anima e carattere. Ettari di proprietà: 12

Note e Curiosità:

Ottenuto da un blend di singole vigne (San Giovanni e Perno a Monforte, Berri e Boiolo a La morra, Cerviano merli e Sottocastello di Novello a Novello) dell'area del Barolo dopo un affinamento di 18 mesi in botti grandi.