

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

La uva de este Barolo Reserva 1967 proviene de todas nuestras parcelas, 5 de los Crus más bellos de Barolo: Liste (formado hace 11 millones de años), Cannubi y Cannubi San Lorenzo (formados hace 12 millones de años), Fossati (formado hace 10 millones de años) y San Pietro dello Viole (formado hace 9-10 millones de años).



BAROLO RISERVA 1967

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Excelente cosecha; clima favorable, particularmente seco; maduración perfecta de una cantidad de uvas que no es abundante, pero de extrema riqueza en sus componentes.

Fermentación regular, maceración del sombrero sumergido; trasiego a mediados de noviembre.

Envejecimiento: un año en depósitos de cemento y unos tres años en grandes barricas de roble eslavo.

Embotellado: mediados de septiembre de 1971.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Borgogno es uno de los Barolos más históricos, con un estilo clásico y natural.

Estas preciosas botellas pueden presentar sedimentos muy ligeros, la decantación es posible si se desea, pero solo unos minutos antes de servir.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com