

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

La uva de este Barolo Reserva 1982 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 1982

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Debido al invierno prolongado, el ciclo vegetativo comenzó un poco más tarde que el promedio, pero pronto volvió a la normalidad. La primavera había sido templada, con algunas lluvias en mayo, que, sin embargo, no habían causado ninguna consecuencia negativa. Un verano cálido y bastante seco, como un septiembre caracterizado por temperaturas bastante altas, había creado las condiciones ideales para una excelente maduración de la uva.

Fermentación regular con maceración de sombrero sumergido; trasiego a finales de noviembre.

Envejecimiento: un año en depósitos de cemento y cinco años en barricas de roble eslavo mediano/grande.

Embotellado: finales de abril de 1988.

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