

Barbera d'Alba

Fratelli Borgogno

Región y Denominación

Diano d'Alba, Piamonte, Italia

Uva

100% Barbera

Producción

10 000 botellas

Cultivo

Viticulture ecológica, vendimia manual.

Filosofía

La bodega de la familia Fratelli Borgogno cumplió 120 años en 2017! Cavalier Francesco Borgogno, quien es el fundador de la bodega, fue alcalde de Barolo durante 30 años! La pasión por su tierra lo empujó a trabajar incansablemente para promover los vinos de su región, a través de su producción, y al mismo tiempo brindar una mejor capacitación y educación a los agricultores locales. Al inicio, vendía su producción directamente desde el deposito de su esposa en Barolo. Luego, la familia adquirió tierras en Cannubi. Es Serio Borgogno, la tercera generación, quien vio todo el potencial de esa zona. El cerro de Cannubi (200-250 metros arriba del nivel del mar) reúne suelos profundos y compactos que producen barolos potentes pero también elementos más delicados y suaves del Tortoniano (encontrados en el pueblo de La Morra y Verduno). La singularidad de este viñedo se recoge en esa unión única, de arena fina caliza, su clima y exposición permitiendole hacer vinos delicados y longevos.

Estilo

La maceración de ese vino dura unos 12 días en tinas de madera, seguido de una crianza de 12 meses en foudres de 2500 y 5,000 litros. El bouquet desarrolla aromas a mermelada de frutos rojos, aromas fresco y envolvente. En boca, es un vino con cuerpo, agradablemente afrutado. Tiene notas de frutos rojos de verano que se mezclan con los agradables toques de frescor que aporta la acidez típica de una Barbera joven y un tanino presente con un final largo y persistente. Aunque la gente de Piemonte le tienen cariño, no es fácil encontrar una buena Barbera d'Alba pero esa nos encanta.



CLIMATS

