

# Barolo DOCG

## Fratelli Borgoglio

### Región y Denominación

DOCG (principalmente Novello), Piemonte, Italia

### Uva

100% Nebbiolo

### Producción

6 000 a 10 000 botellas según cosecha

### Cultivo

Viticultura ecológica, vendimia manual.

### Filosofía

La bodega de la familia Fratelli Borgoglio cumplió 120 años en 2017! Cavalier Francesco Borgoglio, 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 depósito de su esposa en Barolo. Luego, la familia adquirió tierras en Cannubi. Es Serio Borgoglio, 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 permitiendo hacer vinos delicados y longevos.

### Estilo

Vinificación de 15 a 20 días en tinas de madera, seguido de una larga crianza en foudres de 2,500 a 5,000 litros y unos meses en botella antes de liberar el vino al mercado.

El suelo está lleno de margas grises, lo que le da al vino su frescura, elegancia y estructura tánica. Tiene aromas intensos con notas de frutos rojos, notas especiadas y ahumadas.

En boca resaltan los frutos rojos con final largo y cálido. Excelente Nebbiolo a tomar en su juventud, te impresiona con su exuberancia y su acidez elevada. Con algunos años más, empezarán notas húmedas y trufeadas.



CLIMATS

