

Barolo Cannubi DOCG 2019

Fratelli Borgoño

Región y Denominación

Diano d'Alba, Piamonte, Italia

Uva

100% Nebbiolo

Cultivo

Organico, Vendimia manual

Filosofía

La bodega de la familia Fratelli Borgogno cumplió 120 años en 2017! Cavalier Francesco Borgoño, 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 tambien 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 permitiendoe hacer vinos delicados y longevos.

Estilo

Este vino presenta un aroma sólido, acidez marcada, con toques ahumados y terrosos. Las notas de frutas oscuras, como cerezas negras, se entrelazan con matices de cuero y champiñones. En boca, la fruta es rica y jugosa, con taninos finos y una textura arenosa. Los toques herbáceos y florales añaden complejidad, mientras que el regaliz y la pimienta persisten en el final. Este vino, con su elegancia distintiva, es un compañero versátil para cualquier comida.



CLIMATS

