

2016 Barolo Serio & Battista Borgogno

Fratelli Serio & Battista Borgogno



Serio & Battista Borgogno - lille kvalitetsproducent i hjertet af Cannubi
Vingården ligger i på toppen af Barolos mest berømte vinmark Cannubi i landsbyen Barolo. Den lille traditionelle vingård blev grundlagt i 1897 af Cavalier Francesco Borgogno og har i dag været i samme families eje i 5 generationer. Det var hans efterkommere, brødrene Serio og Battista Borgogno, der i 1960'erne og 70'erne fik vendt produktionen fra kvantitet til kvalitet. I dag ledes vingården af Serios døtre Anna og Paola og Paolas datter Federica. Det er Annas mand Marco og deres datter Emanuela der regerer i kælderen, siden 2012 hjulpet af ønologen Luca Sarotto. Druerne til Serio & Battista Borgognos Barolo Cannubi kommer fra deres egne 3 ha af marken mens druerne til deres klassiske Barolo kommer fra drueavlere som familien har et historisk og eksklusivt forhold til og fra hvem de årligt køber en lille mængde særligt udvalgte druer. Druerne gæres og vinen lagres i Borgogno familiens egen kælder. Alle druer høstes i hånden og vinfremstillingen er traditionel med gæring på store trætanke efterfulgt af en lang lagring på store slavonske egetræsfade. Vinene aftappes ufiltrerede. Stilen på familiens vine er traditionel med flot mineralitet og masser af karakter.

Druesorter: 100% Nebbiolo

Anbefalet til: Rødt kød, steg, vildt, ragout, kraftige risotto- og pastaretter, lagrede oste

Fadlagring: Ca. 30 måneder på store slavonske egetræsfade

Wine Enthusiast: 94 point