

# BORGOGNO

---

## D.O.C.G. Barolo

La uva de este Barolo Reserva 1978 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 1978

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Nebbiolo.

### VINIFICACIÓN

Gran añada, tendencia climática no muy regular, con lluvias durante la floración que redujo drásticamente la producción; la cantidad muy limitada, por otro lado, permitió una maduración perfecta a pesar del clima no totalmente favorable.

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

Crianza: cuatro años en barrica de roble grande de Eslavonia (Croacia).

Embotellado: marzo de 1984.

### 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)