

# BORGOGNO

---

## D.O.C.G. Barolo

La uva de este Barolo Reserva 2005 proviene de 3 diversos Crus: Liste (formado hace 11 millones de años), Cannubi (formado hace 12 millones de años) y Fossati (formado hace 10 millones de años).



## BAROLO RISERVA 2005

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Nebbiolo.

### VINIFICACIÓN

El invierno particularmente suave fue seguido por una primavera fresca pero con poca lluvia. El comienzo del verano, por otro lado, se caracterizó por altas temperaturas, seguido de un agosto particularmente frío. Los rangos de temperatura de los meses de septiembre y octubre han favorecido la acumulación de azúcares y sustancias aromáticas en la uva.

15 días de fermentación regular con maceración de sombrero sumergido durante 30 días; trasiego: mediados de noviembre.

Crianza: 6 años en grandes barricas de roble de Eslavonia (Croacia) y envejecimiento en botella durante 6 meses.

### 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)