



## Barbaresco DOCG “Bordini”

**Anbaufläche:** 1 Hektar

**Weinberg:** in Neive

**Rebsorte:** Nebbiolo der Untersorte Lampia

**Bepflanzungsdichte:** 4000 Reben pro Hektar

**Erziehungssystem:** am Spalier, mit Guyot-Schnitt

**Höhenlage:** 250 m ü.d.M.

**Lesezeit:** Ende September

**Weinbereitung:** in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen, mit automatischer Umwälzung; nach der Gärung 20 Tage Mazeration mit untergetauchtem Tresterhut

**Ausbau:** 12-14 Monate in großen Eichenfässern aus Slawonien

**Verweilzeit auf den Hefen:** 60 Tage

**Flaschenreife:** 6 Monate

### Sensorisches Profil

Rubinrote Farbe mit zarten, granatroten Reflexen. Besonders fein in der Nase, harmonisch und komplex, mit für den Nebbiolo typischen Duftnoten von reifen, roten Früchten mit würzigen Anklängen. Einhüllendes Tannin, große Eleganz und ausgezeichnete Länge am Gaumen.

### Anmerkungen

Zur Vervollständigung des Sortiments wurde diese andere große Ausdrucksform der Rebsorte Nebbiolo aufgenommen. Wie die anderen Weine aus dem Hause Cogno präsentiert sich auch der Barbaresco elegant und strukturiert, aber mit einem ausgesprochen eigenen Charakter.

Es ist kein Barbaresco, der seinen Vetter Barolo nachahmen möchte, sondern ein Wein, dessen starke und komplexe Identität im Weinberg und im Keller gänzlich respektiert wird. Es ist eine Herausforderung im Zeichen einer Gegentendenz eines Barolo-Produzenten, der sich dem Barbaresco zuwendet, anstelle die Distanz zu bewahren, wie es normalerweise üblich ist, und der die Möglichkeit erkannte, sich mit einem historischen Wein auseinanderzusetzen, der ebenfalls eine höchste Ausdrucksform des Gebietes der Langhe darstellt.

Dieser Wein entsteht aus der Zusammenarbeit mit einem befreundeten Produzenten aus Neive, die es der Familie Cogno ermöglicht hat, dieses neue kleine Abenteuer anzutreten.