

BARBARESCO DOCG BORDINI



Superficie: 2 HA

Vigneto: Bordini MGA nel Comune di Neive

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera, potatura Guyot

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Bottiglie prodotte in media: 10000

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa di 20 giorni a cappello sommerso

Affinamento: 12-14 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia

Permanenza sui lieviti: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Particolare finezza al naso, armonia e complessità, sensazioni olfattive di frutta piccola matura e di viola, tipica del Nebbiolo, con dolci accenni speziati. Tannino avvolgente, grande eleganza e ottima lunghezza al palato.

Suggerimento: si abbina a paste dai sughi delicati o meglio ancora con tartufo bianco delle Langhe, stufati di coniglio e arrostiti, formaggi molli o semi-stagionati, battuta di carne cruda.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Note

A completamento della gamma produttiva si inserisce un'altra grande espressione del vitigno nebbiolo: come gli altri vini di Casa Cognito, anche il Barbaresco si presenta elegante e strutturato, ma con una grande autonomia di carattere. Non un Barbaresco che vuole imitare il cugino Barolo, ma un vino che vede rispettata, in vigna e in cantina, la sua piena e forte identità. È la scommessa in controtendenza di un produttore di Barolo che si è avvicinato al Barbaresco, quando abitualmente se ne mantengono le distanze, intravedendo la possibilità di misurarsi e confrontarsi su un vino storico, anch'esso massima manifestazione del territorio di Langa. Questo vino nasce dalla preziosa collaborazione con un amico e produttore di Neive, che ha permesso alla famiglia Cognito di intraprendere questa nuova, piccola avventura.