



BORGOGNO

Barbera d'Alba 2021

29,95\$

* Prix de détail suggéré

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	13737626
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	26.06\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Barbera d'Alba
	Cépage(s)	Barbera 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,9
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le nom Borgogno est associé à l'une des plus vieilles caves du Piémont : son origine remonte à 1761, avec la naissance de Bartolomeo Borgogno. En 1848, il est devenu le fournisseur du pensionnat que fréquentaient les fils des dignitaires de l'armée de la Maison de Savoie à Racconigi; le document attestant les activités de l'entreprise, qui est d'ailleurs encore précieusement conservé, constitue le premier document imprimé en format légal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une Barbera d'élaboration traditionnelle à l'acidité fraîche et aux notes épicées, facile à boire, parfumé, unique et élégant. On y fleurit la violette, les bleuets, la cerise et le poivre rose dans une bouche vive et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce domaine aux barolos légendaires est depuis 2008 la propriété de la famille Farinetti, qui s'est donné la mission d'en préserver l'âme et l'histoire tout en continuant de le faire briller. Fermentation pendant 12 jours à basse température, suivi d'un pressurage doux et d'un vieillissement d'une partie en cuves inox et de l'autre en grands fûts de chêne de Slavonie. Ensuite, les deux parties sont mélangées ensemble pendant 6 mois de raffinage en bouteille.

BORGOGNO



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal