

BORGOGNO

Langhe Freisa 2021

35,50\$

* Prix de détail suggéré

BORGOGNO

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14846541
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	30.76\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Piémont
🏷️	Appellation	Langhe
🍇	Cépage(s)	Freisa 100 %
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	14 mois

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

Couleur rouge rubis. Au nez, des fruits rouges frais et des notes épicées. En bouche, il est sec, avec des tanins élégants et amers.

Le Langhe Freisa, considéré comme la mère du cépage Nebbiolo, se marie très bien avec les plats à base de pâtes farcies, pâtes fraîches avec sauce au gibier, veau avec sauce au thon, plats de viande, oie, bagna cauda, friture piémontaise. Dans le reste du monde aussi, il existe de nombreuses recettes qui se marient bien avec ce vin. En France, on pen...

NOTES SUR LE PRODUIT

Après une récolte manuelle des raisins Freisa, les raisins sont égrappés et pressés dans la cave. Suit une fermentation spontanée dans de grandes cuves en béton, à une température comprise entre 22°C et 28°C pendant environ 12 jours. Ensuite, on procède à un pressurage doux et à un vieillissement en grands fûts de chêne pendant 10 mois. Puis 4 mois de vieillissement en bouteille.



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
Montréal, 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