



Francesco Borgogno – Barolo Brunate DOCG



Francesco Borgogno is een familiebedrijfje aan de voet van Barolo-dorp **La Morra** dat al drie generaties lang van **vader op zoon** wordt doorgegeven. Francesco zelf overleed in de lente van 2025, vandaag de dag wordt het bedrijf geleid door zijn **zonen, Giancarlo en Claudio** Borgogno, samen met **schoondochter Silvia**.

De **wijngaard** voor dit pareltje ligt **enkele honderden meters boven de cantina**, in het hart van de **cru Brunate**, terug te vinden aan de naar deze wijngaard genoemde prachtige en zeker eens te bezoeken **Capella Brunate**. Dankzij de bodems van **kalkrijke kleileem** is deze Barolo zo **kostbaar**, met een structuur die hem geschikt maakt voor een **lange rijping**. De tros is middelgroot tot groot, piramidaal gevormd met middelgrote tot kleine druiven met een stevige schil, blauwzwart van kleur met een vleugje violet.

Traditionele persing en gisting met **vrij lange maceratie** gedurende ongeveer dertig dagen, gevolgd door een rijping van **18 maanden in houten vaten van 30 en 50 hectoliter** van gemiddeld **10 jaar oud** en een verdere rijping op fles van ongeveer zes maanden.

Kan **al enkele maanden** na het bottelen worden gedronken, maar wordt met de **jaren steeds beter** door zijn elegante ontwikkeling. **Juweeltje** van de Italiaanse en internationale wijnbouw.

In evolutie van robijnrood naar zeer **intens granaatrood**. De geur is zeer aangenaam en delicaat met tonen van **verwelkte rozen** en hints van **zoethout** en **vanille** uit het hout. **Fluweelzacht**, droog, rond, rijk en evenwichtig in **body** en structuur. Alcohol ca **14,5 %vol**, restsuiker ca 1,6 g/l, aantal geproduceerde flessen **5.000**.

Gastronomische combinaties: **risotto's**, fondue, **wild, rood vlees** en **vleesgerechten** in het algemeen (geroosterd, gegrild of aan het spit). Serveertemperatuur: **16 - 18 °C**.