

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Francesco Borgogno – Langhe Nebbiolo DOC



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 druiven voor deze prachtige Nebbiolo zijn afkomstig van de **beroemde Brunate cru** tegen de **flank van Barolo-dorp La Morra**. Cru, flank en dorp zijn wereldberoemd, en daar kwam in het begin van de eeuw nog een eyecatcher bovenop toen kunstenaars een honderd jaar oude, bijna vervallen kapel – die nooit werd ingewijd maar enkel dienst had gedaan als schuilplaats voor arbeiders – omtoverden tot wat vandaag de Capella del Barolo of **Capella del Brunate** wordt genoemd.

Links van deze cappella bezit wijnhuis Francesco Borgogno – met cantina aan de voet van de heuvel, dus je kan er te voet naartoe – twee percelen. Op het gunstigst gelegen perceel (pal zuid) maken ze hun Barolo Brunate. Op het **net iets minder gunstige** perceel (zuidwest) de **heerlijke Nebbiolo** in deze fles. Noteer dat deze wijn, mits de nodig rijping (4 jaar, waarvan 18 op hout), ook als Barolo gebotteld zou mogen worden! De oudste ranken van de circa 2 ha dateren uit 1980 met diverse renovaties

Zachte persing en ontsteling. Fermentatie met maceratie bij een maximale temperatuur van 26-30 °C gedurende 10-12 dagen (al bij al een **relatief lage extractie**) en 2-3 keer overpompen per dag om de druivenpulp te bevochtigen. Rijping in roestvrijstalen tanks (**geen houtlagering!**) en botteling en rijping gedurende minimaal 6 maanden op fles.

Weinig intens robijnrood. **Fris** in de neus en ook in de mond maar toch vol van smaak met hints van fruit zoals **Framboos**, met een **kruidige afdronk**.

Combineert **body en elegantie** en kan nog behoorlijk rijpen in de fles – **met de rijping** wordt de wijn **zachter** en fluweelachtig. Serveertemperatuur: 16-18 °C. Te combineren met bijvoorbeeld fondue, risotto en vleesgerechten.

Alcoholpercentage (%): 14,57% vol. Totale zuurgraad: 4,96 g/L. Droog extract: 26,7 g/L. Totale suikers: 0,88 g/L