

Cascina Nuova Barolo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barolo DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2 Bicchieri, Wine Spectator 95 pkt., Wine Enthusiast 95 pkt., Robert Parker 92 pkt.

Aromat:

Kolor jasny czerwono-granatowy z pomarańczową poświatą. Lekki, miły zapach kwiatów z odrobiną delikatnych przypraw.

Smak:

W ustach niezwykle przyjemne, okrągłe, dobrze zbudowane, eleganckie. Na finiszu nadal bardzo harmonijne i trwałe, z mineralną nutą.

Potrawy:

Sery twarde starzone, boeuf bourguignon

Azienda Agricola Elvio Cogno rozciąga się na 15 ha obszaru Ravera w strefie Barolo DOCG w pobliżu miasteczka Novello w Piemontie. Winnicę założył w 1990r. Elvio Cogno, który nabył i odrestaurował XVIII wieczną posiadłość. Dzisiaj jej właścicielami są Nadia Cogno - córka Elvio, i jej mąż Valter Fissore. 11ha ekologicznych winnic w obszarze Ravera cru podzielono na cztery działki, z których powstają 4 barolo: Riserva Vigna Elena, Ravera, Bricco Pernice i Cascina Nuova. Na terenie winnicy uprawiane są typowe piemonckie winorośle: Barbaresco Bordini, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba i biały szczep Langhe Nascetta. Nadia i Valter z wielką pasją i profesjonalizmem wykorzystują przekazane im dziedzictwo produkując znakomite, eleganckie i uznane w świecie wina. Cztery razy magazyn Wine&Spirits przyznał Elvio Cogno tytuł Winnicy Roku. Oceny win szybują zawsze ponad 90 pkt. w skali Parkera.