

Langhe Nebbiolo Doc “No Name” 2012: vino dal pensiero autentico e libero

scritto da Riccardo Isola | 27/01/2017



In alto i calici per il “non Barolo” di protesta dello storico vigneron piemontese. La nostra degustazione del Langhe Nebbiolo Doc No Name.



“No Name” di [Cantina](#)

Borgogno prende forma sulla falsariga di un Barolo. Stesse uve (Nebbiolo), cullate e prodotte in grandi cru (Cannubi, Fossati, San Pietro delle Viole) a Barolo. Non solo. Come un “tradizionale” Barolo, questo vino matura e affina, dopo un passaggio in vasche d’acciaio, in botti (33 ettolitri) per almeno 3 anni.

La caratteristica peculiare di questo prodotto di una delle cantine di riferimento, oltre ad essere tra le più antiche presenti in Langa (venne fondata nel 1761 da **Bartolomeo Borgogno**), è la sua natura provocatoria. Questa assenza-presenza di nome (non è registrato come Docg) è stata voluta come gesto di protesta contro la burocrazia italiana (da parte di un certo Farinetti, alla guida della cantina langherotta dal 2010) in agricoltura. Poteva essere un barolo ma non lo è stato. Per molti, questa è una fortuna visti i livelli raggiunti a prezzi accessibilissimi (attorno ai 20,00 euro).

La degustazione del Langhe Nebbiolo Doc “No Name” 2012 - Borgogno



Il **Langhe Nebbiolo “No Name” 2012** di Borgogno entra nell’abbraccio cristallino in maniera consistente con un **rosso granato e unghia tendente al mattonato**. Al **naso** appaiono evidenti sentori che richiamano il nebbiolo dove speziature, mineralità, frutta rossa in confettura e fiori secchi ne fanno da padrone.

In **bocca** espolode l’eleganza e l’intensità. Sfumature di pepe, vaniglia e liquirizia si sposano con note di cacao, tartufo, tabacco e cuoio bagnato. Caldo, avvolgente con tannini morbidi e buona acidità portano il **No name** ad esprimersi con un’equilibrata lunghezza e persistenza. Beva sontuosa ma, al contempo, fine e armonica.

Abbinamenti: Nei primi risotto ai porcini, risotto al tartufo; carni importanti come tagliata e arrosti di manzo, stracotti e brasati ma anche formaggi stagionati. Il “No name” è un vino che, lasciato in cantina, tra qualche anno può essere degustato anche da solo.

La scheda del vino

Nome vino: Langhe Nebbiolo “No Name”

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Nome cantina: Cantina Borgogno

Luogo: Barolo (CN)

Vitigno: Nebbiolo

Colore: Rosso granato

Vinificazione: tradizionale senza lieviti selezionati, enzimi

Affinamento: 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 33 ettolitri

Titolo alcolometrico: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Calice: medio/ampio

Punteggio: 91

Cantina Borgogno

Via Gioberti n°1 - Barolo (CN)

www.borgogno.com