



IL TERRITORIO

Il paese di Barolo si trova al centro delle Langhe, la zona viticola piemontese di maggior prestigio. Proprio a Barolo, vive e lavora la famiglia Borgogno nell'azienda di proprietà "VIRNA".

L'azienda "Virna" oggi si estende su di una superficie di circa 12 ettari e vinifica direttamente l'uva dei propri vigneti che sono dei "Crus" storici della zona del Barolo: Cannubi Boschis, Preda, Sarmassa, I Merli, San Giovanni, Costa delle rose. Oltre al Barolo, l'azienda produce Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, il Nebbiolo d'Alba e il Langhe, blend di diversi vini.

L'AZIENDA

Virna rappresenta l'ultima generazione della famiglia Borgogno e nel 1991, prima donna in Italia, si laurea all'Università di Torino in tecnica enologica. Da quel momento accompagna il papà Lodovico nella conduzione dell'azienda poi, nel 1996, il matrimonio con Giovanni Abrigo che si occupa dei vigneti e della parte viticola, Insieme conducono anche l'Azienda Agricola Orlando Abrigo a Treiso, dove si producono Barberesco, e alcuni interessanti vini bianchi.

Nel 2001 l'azienda viene rinnovata anche nell'immagine con l'inserimento del logo VIRNA in etichetta e ad individuare l'azienda stessa di cui Virna diventa titolare e responsabile enologo coadiuvata dalla sorella Ivana. Questo cambiamento di immagine sta a rappresentare la presenza femminile nell'azienda e in particolare si vuole far capire che dietro ai vini prodotti ci sono persone che ci mettono tutto il loro "sapere" e il loro impegno.





THE LAND

The village of Barolo lies in the centre of the Langhe, the most prestigious wine-growing area in Piedmont. Borgogno's family lives and works here in Barolo, on their "VIRNA" estate.

Today the "Virna" estate stretches out over an area of around 12 hectares, producing wines from grapes grown on its own vineyards located in historic crus in the Barolo wine-making area: Cannubi Boschis, Preda, Sarmassa, I Merli, San Giovanni, Costa delle rose. As well as Barolo itself, the company also produces Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, and a blend known simply as Langhe.

HISTORY

Virna represents the latest generation of the Borgogno family and after completing her studies in enology at the winemaking school in Alba in 1988, she joined her father Lodovico in the running of the family farm, and three years later she became the first woman in winemaking techniques from Turin University. In 1996 she married Giovanni Abrigo, who looks after the vineyards and the viticultural side of the estate. Together they also run Azienda Agricola Orlando Abrigo in Treiso, which produces Barbaresco and some interesting white wines.

In 2001 the company image was given a facelift, with the introduction of the Virna logo on the label. This also identified the fact that Virna had become proprietor and head winemaker, and - with her sister Ivana helping out on the bureaucratic and tax side of the business - the new look set out to highlight the role played by the women in the company, and in particular the fact that behind the wines were people who were investing all their "know-how" and commitment.





DAS GEBIET

Die Ortschaft Barolo liegt mitten in der Langhe, dem prestigevollsten piemontesischen Weinanbaugebiet. Mitten in Barolo lebt und arbeitet die Familie Borgogno in ihrem Betrieb "VIRNA".

Die Azienda „Vima“ erstreckt sich heute über eine Fläche von etwa 12 Hektar und vinifiziert direkt die Trauben aus den eigenen Weinbergen, die zu den historischen Einzellagen des Barolo-Anbaugebietes gehören: Cannubi Boschis, Preda, Sarmassa, I Merli, San Giovanni, Costa delle rose. Neben Barolo werden auch noch Dolcetto d’Alba, Barbera d’Alba, Nebbiolo d’Alba und der Langhe, ein Produkt aus der Vermählung verschiedener Weine, produziert.

DAS WEINGUT

Virna verkörpert die letzte Generation der Familie Borgogno und im Jahr 1991 hat sie dann als erste Frau in Italien das Studium der önologischen Technik an der Universität Turin. Von diesem Moment an hat sie ihren Vater Lodovico bei der Leitung des Familienbetriebs begleitet. 1996 die Hochzeit mit Giovanni Abrigo, der sich um die Weinberge des Unternehmens und deren Anbau kümmert. Gemeinsam betreiben sie auch die Azienda Agricola Orlando Abrigo in Treiso, wo sie den Barbaresco und einige interessante Weißweine erzeugen.

Im Jahr 2001 wird das Image der Kellerei erneuert durch die Einführung des Logos VIRNA auf den Etiketten und als Kennzeichen des Unternehmens, das nun von Virna als Besitzerin und als verantwortliche Önologin geleitet wird. Unterstützt wird sie dabei von ihrer Schwester Ivana, die sich den steuerlichen und bürokratischen Arbeiten des Betriebes widmet. Dieser Image-Wechsel steht nicht nur für die Präsenz der Frauen in der Firma, sondern es soll vor allem damit ausgedrückt werden, dass hinter den produzierten Weinen Personen stehen, die all ihr Wissen und Können einbringen.





BAROLO “CLASSICO”

Questo Barolo viene posto ad invecchiare in botti di rovere di Slavonia di grande capacità per circa 2 anni. Colore rosso rubino intenso con sfumature granate, profumo ampio ed intenso, etereo con sentori di frutti rossi accompagnati da vaniglia, cacao e spezie. Sapore pieno ed austero con tannini sottili in armonia con la struttura del vino.

The wine is decanted into oaken barrels from Slavonian with a capacity of 50-60 Hl in which the Barolo matures for 24 months. Deep ruby-red with garnet tinges; intense, wide and ethereal bouquet hinting at red fruits combined with vanilla, cacao and spices. Austere, full body taste with thin tannins blending harmoniously with the wine structure.

Der Wein wird in große Fässer aus slawonischem Eichenholz gefüllt, wo er 2 Jahre verweilt. Kräftig rubinrot mit granatfarbenen Reflexen hat dieser Wein einen umfassenden, intensiven und ätherischen Duft mit fruchtigen Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen. Der Geschmack ist trocken und herb, mit leichten Tanninen, die mit der Struktur des Weines harmonieren. Es wird empfohlen, diesen Wein mit einer Temperatur von 17-18 °C in großen Gläsern zu servieren.



BAROLO CANNUBI BOSCHIS

Nella collina Cannubi Boschis si incontrano due tipi di terreni di origine diversa e racchiude in sè le caratteristiche di potenza ed eleganza dei terreni che lo compongono. Colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati appena percettibili, profumo intenso, composito, etereo con sentori di frutti rossi ancora ben percettibili. Sapore pieno, caldo con tannini fusi armonicamente in un sapore delicato e rotondo.

The Cannubi Boschis hill is where these two different types of soil merge, and this is why the Cannubi cru has become so famous, combining as it does the elegance of one with the power of the other.

Deep ruby-red with orange tinges that are just noticeable; intense, ethereal bouquet hinting at red fruits; warm, full-bodied taste with tannins blending harmoniously into a delicate, round flavour.

Im Cannubi Boschis -Weinberg greifen diese beiden Bodenarten unterschiedlicher Herkunft ineinander. Deshalb ist diese Lage so berühmt geworden, eben, weil der hier entstehende Wein die charakteristischen Merkmale des Bodens, Kraft und Eleganz in sich birgt. Kräftig rubinrot in der Farbe mit zarten, kaum wahrnehmbaren orangefarbenen Reflexen und intensiv, komplex und ätherisch im Duft mit noch gut erkennbaren Nuancen von roten Früchten. Der Geschmack ist voll und feurig und wird durch die darin harmonisch verschmolzenen Tannine delikat und abgerundet.



BAROLO PREDA SARMASSA

Questo Cru viene prodotto con le uve provenienti da due famosi vigneti: Sarmassa e Preda entrambi del comune di Barolo. L'abbinamento delle uve dona un vino equilibrato e armonico ricco dei profumi più freschi ed eleganti della Sarmassa e forte della pienezza di corpo e di struttura dovute all'influenza della Preda. Colore rosso rubino molto intenso, profumo ancora piuttosto fresco con note di frutti a bacca rossa immersi in un delicato contorno di vaniglia. Sapore asciutto, pieno, ricco di corpo e di struttura accompagnati da composti polifenolici che consentono il lungo invecchiamento.

This wine is made from grapes grown on two famous vineyards, both in the commune of Barolo: Sarmassa and Preda. Combining grapes from these two vineyards produces a well-balanced, harmonious wine packed with the fresher, more elegant aromas of Sarmassa and the power of the body and structure provided by Preda. Very deep ruby-red; still rather fresh nose, with hints of red berries steeped in delicate vanilla; dry, full taste, packed with body and structure combined with polyphenolic compounds that cater for lengthy ageing.

Dieser wird aus Trauben gewonnen, die aus zwei namhaften Weinbergen stammen, nämlich Sarmassa und Preda, beide im Gemeindegebiet von Barolo. Die Vermählung der Trauben aus diesen beiden Weinbergen bescheren uns einen ausgeglichenen und harmonischen Wein, der seine frischen und eleganten Duftnoten der Sarmassa-Lage zu verdanken hat und dessen voller Körper und ausgeprägte Struktur auf den Einfluss der Preda-Lage zurückzuführen ist.

Kräftig rubinrot in der Farbe und noch recht frisch im Duft mit Noten von roten Beerenfrüchten mit delikaten Nuancen von Vanille. Der Geschmack ist trocken, voll, mit reichem Körper und guter Struktur, mit polyphenolen Bestandteilen, die eine lange Lagerzeit ermöglichen.



NEBBIOLO D'ALBA

Invecchia per un anno in botte di rovere a cui segue l'imbottigliamento e la sosta per almeno 6 mesi in bottiglie coricate. Colore rosso rubino brillante che si attenua con l'invecchiamento; profumo delicato fruttato che ricorda il lampone e la viola e che diviene etereo invecchiando. Sapore asciutto, armonico, di buon corpo che con l'affinamento diventa morbido, vellutato e di buona persistenza. Può essere conservato per 4-5 anni.

During the second decanting, the wine is put into oaken barrels where it stays for 10-12 months. Bright ruby-red which softens on ageing; delicate, fruity nose of raspberries and violets that becomes ethereal over time; dry, balanced flavour, with good body that softens after ageing and lingers on the finish. Will keep for 4-5 years stored.

Der Wein wird 1 Jahr in Eichenholzfässern ausgebaut. Leuchtendes Rubinrot, das mit der Alterung etwas an Intensität abnimmt. Delikater und fruchtiger Duft, der an Himbeeren und Veilchen erinnert und im Laufe der Zeit ätherische Noten annimmt. Der Geschmack ist trocken, harmonisch, mit gutem Körper und wird im Verlauf der Reifung geschmeidig, samtig und recht anhaltend. Der Wein kann 4 - 5 Jahre gelagert werden.



LANGHE ROSSO

CUVÉ BARBERA + NEBBIOLO

Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di succosi frutti di bosco e ciliegie dolci. In bocca risulta pieno e solido ma gradevole e con un lungo finale di bacche mature su fondo vanigliato.

Bright deep purply-red in colour, its mallow and cherry aromas merge on the nose with tobacco and vanilla from the wood. A wine of great stuffing and personality which will keep for many years. At its best after three years.

Intensive rubinrote Farbe, in der Nase Noten von saftigen Waldfrüchten und süßen Kirschen. Im Mund voll und konsistent, sowie angenehm und mit einem langen Abgang von reifen Beeren mit abschließenden Vanillenoten.



BARBERA D'ALBA SAN GIOVANNI

AFFINATA IN CARATI

La Barbera San Giovanni è affinata in carati da 300 e 500 litri per circa 12 mesi.

Colore rubino scuro, consistente. All'esame olfattivo il vino presenta seducenti aromi di more mature e anche di violette. Al palato risulta in entrata morbido e caldo; la trama è robusta, con tannini delicati. Rivela un finale morbido e fruttato di grande piacevolezza.

The Barbera San Giovanni is put into barriques of 300 – 500 litres where it stays for 12 months. Soft with an intense ruby-red colour, the Barbera has a full bouquet which with oxygenation opens out into ripe blackberry and violet scents. It has a full, warm and lingering flavour with delicate tannins and a soft, fruity pleasant ending.

Der Wein wird etwa 12 Monate lang in Barriques mit 300 und 500 Litern Fassungsvermögen ausgebaut.

Dunkle rubinrote, konsistente Farbe. In der Nase präsentiert der Wein betörende Aromen von reifen Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen zunächst geschmeidig und warm; die Struktur ist robust mit feinen Tanninen. Geschmeidiges und ausgesprochen angenehmes fruchtiges Finale.



BARBERA D'ALBA

Viene affinato per 6-8 mesi in botti di rovere di grande capacità. Colore rosso rubino vivo; profumo intenso, con sentori delicati di vaniglia e cioccolato appena percettibili. Sapore asciutto, caldo, con acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura. Si adatta ad un invecchiamento di 3-4 anni in ambienti freschi, senza sbalzi di temperatura e in bottiglie coricate.

During spring the wine is decanted into wooden casks where it stays for 6-8 months. Bright ruby-red; intense nose on which delicate vanilla and chocolate are just perceptible; dry, warm taste, with balanced acidity contrasted with good structure. Will keep for 3-4 years stored lying down in cool surroundings.

Der Wein wird für 6-8 Monate in großen Eichenholzfässern ausgebaut.

Kräftig rubinrot in der Farbe, intensiv im Duft mit zarten Noten von Vanille und einer Spur von Schokolade. Trocken und feurig im Geschmack, mit ausgewogener Säure und guter Struktur. Der Wein kann 3-4 Jahre an einem kühlen Ort ohne Temperaturschwankungen und in liegenden Flaschen gelagert werden.



DOLCETTO D'ALBA

Colore rosso rubino vivo con riflessi malva; profumo fruttato, delicato che ricorda i frutti rossi come la ciliegia, l'amarena e nell'anno successivo alla vendemmia, la frutta matura. Sapore secco, elegante, armonico con buona persistenza e rotondità. Va servito a 16-18°C e conservato per un massimo di 2-3 anni.

Bright ruby-red with mauve highlights; delicate, fruity bouquet reminiscent at first of red and wild black cherries, and then - in the year following the harvest - riper fruit; dry, elegant, well-balanced flavour, round and lingering. Serve at 16-18°C; keep for a maximum of 2-3 years.

Kräftiges Rubinrot mit malvenfarbenen Reflexen; fruchtig und delikates im Duft, der an rote Früchte wie Kirschen und später, in dem auf die Weinernte folgenden Jahr, an reifes Obst erinnert. Der Geschmack ist trocken, elegant, harmonisch, recht anhaltend und abgerundet. Der Wein sollte höchstens 2 - 3 Jahre gelagert werden und mit einer Temperatur von 16 - 18 °C serviert werden.



27



MAISON FONDÉE EN 1850

French
nois





Enologo
Virna Borgogno

Azienda Agricola
VIRNA BORGOGNO

Via Alba, 24/73 - 12060 Barolo (CN)
Tel. +39 0173 56120 - Fax +39 0173 56120
info@virnabarolo.it - www.virnabarolo.it



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE 479/08
(Campaign supported by European Union and Italy)