

Virna

via Aisa, 24
12060 Barolo (CN)
Tel. 017356120
www.virnabarolo.it

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie

ETTARI VITATI 12,00

Virna Borgogno, con l'aiuto della sorella Ivana e del marito Giovanni Abrigo, produttore nella zona del Barbaresco, prosegue la sua convincente avventura enologica attraverso la proposta di vini ben calibrati e non banali, tra cui ci piace sottolineare i cru di Barolo, provenienti da alcuni dei più vocati terroir di tutta la Langa. L'ubicazione della sede aziendale, facilmente raggiungibile e reperibile agevola chi desidera conoscere questa interessante giovane cantina, che, con una politica dei prezzi molto corretta in funzione della qualità espressa, può rappresentare un ottimo indirizzo per tutti gli appassionati. Bella espressione del pregevole cru Sarmassa in questo Barolo 2010, molto speziato nei profumi e denso al palato, con tannini fitti che collaborano a dare un'impronta austera e potente. Appena meno aperto il Cannubi Boschis, ancora segnato dall'affinamento in rovere. Pregevole equilibrio gustativo nel Barolo base, già più evoluto negli aromi di sottobosco e tabacco.

● Barolo Cannubi Boschis '10	92,6
● Barolo Sarmassa '10	91,6
● Alba '11	91,3
● Barbera d'Alba San Giovanni '10	91,3
● Barolo '10	91,5
● Barolo del Comune di Barolo '10	91,6
○ Langhe Arnalis Solonno '13	91,2
● Nebbiolo d'Alba '11	91,1
● Barolo Cannubi Boschis '04	92,5
● Barolo Cannubi Boschis '08	92,6
● Barolo Cannubi Boschis '07	92,5
● Barolo Cannubi Boschis '04	92,5
● Barolo Preda Sarmassa '09	92,0
● Barolo Preda Sarmassa '06	92,9

Virna

VA ALBA, 73/24

12060 BAROLO (CN)

TEL. 017356120

www.virnabarolo.it

CELLAR SALES

PRE-BOOKED VISITS

ANNUAL PRODUCTION 60,000 bottles

HECTARES UNDER VINE 12.00

Virna Borgogno, after whom this recently founded winery is named, continues to move confidently forward in the world of fine wine, aided by her sister Ivana and her husband Giovanni Abrigo, a producer in the Barbaresco zone. The small Langhe estate surprises with the stylistic definition of all its wines, commencing with a series of Barolos from prestigious crus such as Sarmassa, Preda and Cannubi Boschis, aged in different-sized oak barrels. An array of vineyard selections of this level is undoubtedly the best card for winning the hearts of Italian and foreign wine lovers. We were won over by the multifaceted, complex nose of the Barolo Preda Sarmassa 2009, with notes of raspberry, tobacco and violets, followed by graceful tannins for a smooth finish. The Barolo Cannubi Boschis 2009 is still somewhat edgy, but promises interesting development with further bottle ageing.

● Barolo Preda Sarmassa '09	99	11
● Barbera d'Alba '11	98	2*
● Barolo '09	98	5
● Barolo Cannubi Boschis '09	98	11
● Nebbiolo d'Alba '10	98	3
● Barbera d'Alba '10	98	2*
● Barbera d'Alba San Giovanni '09	98	1
● Barolo '08	98	5
● Barolo Cannubi Boschis '04	98	5
● Barolo Cannubi Boschis '08	98	11
● Barolo Cannubi Boschis '07	98	5
● Barolo Cannubi Boschis '04	98	5
● Barolo Preda Sarmassa '08	98	6
● Barolo Preda Sarmassa '06	97	6

Virna

VIA ALBA, 73/24 - 12060 BAROLO [CN]

TEL. 017356120

www.virnabarolo.it

Virna Borgogno si è laureata in enologia nel 1991 e 10 anni dopo ha dato il proprio nome alla cantina, oggi condotta con l'aiuto della sorella Ivana e del marito Giovanni Abrigo, produttore nella zona del Barbaresco. Le due etichette più importanti nascono da tre prestigiosi vigneti nel comune di Barolo: il più tannico Preda viene unito al più profumato Sarmassa, mentre il celeberrimo Cannubi Boschis viene vinificato in purezza. In cantina un attento uso di legni di diversa dimensione (botti e barrique) e provenienza (Slavonia e Francia) realizza vini di convincente classicità e di pregevole continuità qualitativa. Il Barolo Cannubi Boschis è di bella classicità e un'ottima espressione della vendemmia 2008, grazie alla frutta fresca e agli eleganti richiami vegetali; la bocca è equilibrata, ricca di polpa e di tannini non aggressivi. Bel risultato per il Barolo base '08, di media struttura e bell'equilibrio.

● Barolo Cannubi Boschis '08	 6
● Barbera d'Alba '10	 2*
● Barolo '08	 5
● Barolo Preda Sarmassa '08	 6
● Barbera d'Alba '08	 2
● Barbera d'Alba San Giovanni '09	 3
● Barolo '07	 5
● Barolo Cannubi Boschi '04	 5
● Barolo Cannubi Boschis '07	 5
● Barolo Cannubi Boschis '04	 5
● Barolo Preda Sarmassa '07	 5
● Barolo Preda Sarmassa '06	 5
● Barolo Preda Sarmassa Ris. '04	 6

GUIDA GAMBERO ROSSO 2011

VINI D'ITALIA 2011

88

Virna















VIA ALBA, 73/24
12060 BAROLO (CN)
TEL. 017356120
www.virnabarolo.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA **60.000** bottiglie
ETTARI VITATI **12.00**
VITICOLTURA **Convenzionale**

Cognome storico di Barolo i Borgogno dell'azienda Virna sono meno noti di altri esponenti di questa storica famiglia, ma le sorelle Virna e Ivana, aiutate dal papà Lodovico, rappresentano la terza generazione che imbottiglia Barolo. Con l'avvento di Virna l'azienda ha cambiato pelle: cantina nuova e perfettamente attrezzata, rese contenute (dai 12 ettari vitati, ubicati a Barolo, Monforte d'Alba e Novello, vengono prodotte circa 70mila bottiglie all'anno) e stile decisamente tradizionale ma senza le sbavature olfattive del bel tempo andato. Oggi Virna si confronta con il marito e collega Gianni Abrigo di Treiso, ma rimane ben decisa a conservare la sua impronta stilistica.

La cantina si merita finalmente la scheda grande in virtù di una confermata continuità produttiva e di una serie di Barolo di ottima fattura. È piaciuto in particolare il Preda Sarmassa '06, assemblaggio di terreni di origine diversa ma perfettamente complementari. L'olfatto offre complessi aromi di frutta rossa, tabacco e rabarbaro, mentre la trama tannica accarezza un palato ampio e già vellutato. Il Cannubi Boschis '06, con le sue note di spezie dolci, anice e liquirizia, e i suoi tannini setosi, conferma l'innata eleganza di questo cru. Appare invece in una fase di transizione l'austera Riserva Preda Sarmassa '04. Corona questa bella proposta una sapida e possente Barbera San Giovanni '07; ben riuscita anche la fresca Barbera '08.

● Barolo Preda Sarmassa '06		6
● Barbera d'Alba '08		4
● Barbera d'Alba Sup. San Giovanni '07		5
● Barolo Cannubi Boschis '06		6
● Barolo Preda Sarmassa Ris. '04		7
● Nebbiolo d'Alba '08		4
● Barolo '04		6
● Barolo '03		6
● Barolo Cannubi Boschi '04		6
● Barolo Cannubi Boschis '05		6
● Barolo Cannubi Boschis '04		6
● Barolo Cannubi Boschis '03		6
● Barolo Preda Sarmassa '05		6
● Barolo Preda Sarmassa '04		6

VINI D'ITALIA 2010

Virna

VIA ALBA, 73
12060 BAROLO [CN]
TEL. 017356120
www.virnabarolo.it

Questa piccola realtà di Langa, che conta su terroir di primaria importanza, ha presentato due versioni di Barolo '05, entrambe convincenti e molto rappresentative del vitigno di appartenenza. Cannubi Boschis è molto profondo e ben tratteggiato, Preda Sarmassa è leggermente meno definito, ma altresì soddisfacente.

- | | |
|------------------------------|------|
| ● Barolo Cannubi Boschis '05 | 11 6 |
| ● Barolo Preda Sarmassa '05 | 11 6 |



VINI D'ITALIA 2009 Gambero Rosso



Questa piccola cantina di Barolo ha fatto del nebbiolo il proprio cavallo di battaglia; la sua interpretazione è strettamente tradizionale. La nostra preferenza va al Cannubi Boschis: profondo, rigoroso e dalla bevibilità facile grazie a tannini mai ruvidi. Due bicchieri al Preda Sarmassa, austero e sfaccettato nella progressione gustativa. Valido anche il base.

🍷🍷 Barolo Cannubi Boschis 2000

🍷🍷 Barolo Preda Sarmassa 2001

🍷 Barolo 2002

🍷🍷 Barolo Cannubi Boschis 2003

🍷🍷 Barolo 2003

🍷 Barolo Preda Sarmassa 2003

🍷🍷 Barolo Cannubi Boschis 2004

🍷🍷 Barolo Preda Sarmassa 2004

🍷🍷 Barolo 2004

VINI D'ITALIA 2008

Gambero Rosso

La vinificazione di uve derivanti da propri vigneti e l'esperienza dei proprietari permettono di offrire al pubblico una gamma di etichette in cui i Baroli costituiscono il cavallo di battaglia. Ottimi sono risultati il Barolo Cannubi Boschis e il Barolo Base, tutti e due dotati di bocca austera e persistente. Gradevole il Barolo Preda Sarmassa 2003.


Long expertise and top-quality fruit from estate vineyards result in a considerable line of wines, in which the Barolos are the flagship products.

Both the Barolo Cannubi Boschis and the standard Barolo perform splendidly, impressively lean and austere, and lengthy. Barolo Preda Sarmassa '03 is well made.

 Barolo Cannubi Boschis 2000

 Barolo Preda Sarmassa 2001

 Barolo 2002

 Barolo Cannubi Boschis 2003

 Barolo 2003

 Barolo Preda Sarmassa 2003

VINI D'ITALIA 2008

VIRNA

La vinificazione di uve derivanti da propri vigneti e l'esperienza dei proprietari permettono di offrire al pubblico una gamma di etichette in cui i Baroli costituiscono il cavallo di battaglia. Ottimi sono risultati il Barolo Cannubi Boschis e il Barolo Base, tutti e due dotati di bocca austera e persistente. Gradevole il Barolo Preda Sarmassa 2003.

Long expertise and top-quality fruit from estate vineyards result in a considerable line of wines, in which the Barolos are the flagship products. Both the Barolo Cannubi Boschis and the standard Barolo perform splendidly, impressively lean and austere, and lengthy. Barolo Preda Sarmassa '03 is well made.

VINI D'ITALIA 2009

Questa piccola cantina di Barolo ha fatto del nebbiolo il proprio cavallo di battaglia; la sua interpretazione è strettamente tradizionale. La nostra preferenza va al Cannubi Boschis: profondo, rigoroso e dalla bevibilità facile grazie a tannini mai ruvidi. Due bicchieri al Preda Sarmassa, austero e sfaccettato nella progressione gustativa. Validato anche il base.



Barolo Cannubi Boschis 2000



Barolo Preda Sarmassa 2001



Barolo Cannubi Boschis 2003



Barolo 2003



Barolo Cannubi Boschis 2004



Barolo Preda Sarmassa 2004



Barolo 2004



Barolo Preda Sarmassa 2003