



VISITA DELLA CANTINA E DEGUSTAZIONE

- **IL CLASSICO**

Visita della cantina e degustazione di un calice di Barolo Classico.
€ 25,00

- **IL LATO BIANCO DI BORGOGNO**

Visita della cantina e degustazione di Langhe Riesling "Era Ora", "Derthona" Timorasso.
€ 25,00

- **I GIOVANI**

Visita della cantina e degustazione di Barbera d'Alba Superiore, No Name e Barolo Classico
€ 30,00

- **LE 3 VIGNE**

Visita della cantina e degustazione di Barolo Cannubi, Barolo Liste e Barolo Fossati.
€ 45,00

- **LA PANORAMICA**

Visita della cantina e degustazione di "Derthona" Timorasso, Barolo Classico, Barolo Liste, l'annata corrente del Barolo Riserva, Barolo Riserva 2005.
€ 70,00

VISITA PRIVATA E DEGUSTAZIONE IN "CANTINETTA CESARE"

- **DAL BAROLO BIANCO AL '82**

VISITA PRIVATA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE IN CASA BORGOGNO, NELLA "CANTINETTA CESARE"
(min 4 - max 8 pax)

Passeggiata tra le mura della cantina più antica di Barolo e degustazione nel cuore della cantina.

Derthona Timorasso, Barolo Classico, Barolo Cannubi, Barolo Liste, Barolo Fossati, l'annata corrente del Barolo Riserva, Barolo Riserva 1982.

€ 145,00 p.p

- **LE GRANDI ANNATE**

VISITA PRIVATA DELLA CANTINA E DEGUSTAZIONE IN CASA BORGOGNO, NELLA "CANTINETTA CESARE" CON LE GRANDI ANNATE

(min 1 - max 8 pax)

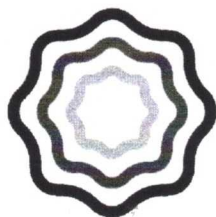
Passeggiata tra le mura della cantina più antica di Barolo e degustazione nel cuore della cantina di sei tra le più grandi annate della storia del Barolo.

L'annata corrente del Barolo Riserva, Barolo Riserva 2012, Barolo Riserva 2005, Barolo Riserva 1998, Barolo Riserva 1982, Barolo Riserva 1967

Una bevuta accompagnata da salumi e formaggi, come si faceva una volta.

€ 1900,00 tot

www.borgogno.com



SAVE THE
TRUFFLE

Nel cuore delle Langhe, a Barolo, si trova **Il Bosco dei Tartufi**. Luogo in cui uomo, animali e natura si incontrano e vivono in simbiosi, Un luogo in cui nasce e si sviluppa uno tra i più preziosi frutti di questa terra, il **Tartufo Bianco d'Alba**.

Dall' incontro tra le cantine vinicole Borgogno e Serio&Battista Borgogno, e SAVE THE TRUFFLE, nasce il progetto "il Bosco dei Tartufi". Destinato alla tutela di quella che oggi è un'eccezione Piemontese riconosciuta in tutto il mondo.

Prenota subito la tua ricerca del Tartufo nel Bosco!



Da 1 a 3 persone = 50,00 Euro p.p

Da 4 a 9 persone = 40,00 Euro p.p

***Da 10 a 19 persone = 250,00 Euro
(costo fisso)***

***Oltre le 19 persone = 350 Euro
(costo fisso)***

Per ricevere ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

info@borgogno.com
info@boscodeltartufo.it
0173 56108

www.boscodeltartufo.it



VISIT TO THE WINERY AND TASTING

- **THE CLASSIC**

Visit to the winery and tasting of the classic Barolo.
€ 25,00

- **THE WHITE SIDE OF BORGOGNO**

Visit to the winery and tasting of Langhe Riesling "Era Ora", "Derthona" Timorasso.
€ 25,00

- **THE YOUNGS**

Visit to the winery and tasting of Barbera d'Alba Superiore, No Name and the classic Barolo.
€ 30,00

- **THE THREE VINEYARDS**

Visit to the winery and tasting of Barolo Cannubi, Barolo Liste and Barolo Fossati.
€ 45,00

- **PANORAMICA**

Visit to the winery and tasting of the "Derthona" Timorasso, classic Barolo, Barolo Liste, Barolo Riserva Current Vintage, Barolo Riserva 2005.
€ 70,00

PRIVATE VISIT AND TASTING IN THE "CANTINETTA CESARE" TASTING ROOM

- **GOING FROM OUR "WHITE" BAROLO TO THE BAROLO RISERVA 1982**

A PRIVATE TOUR THROUGH THE OLD CELLAR, AND A PRIVATE TASTING IN THE "CANTINETTA CESARE" THE TASTING ROOM AT CASA BORGOGNO
(min 4 - max 8 pax)

A guided tour through the most historical winery in Barolo, and a private tasting in the tasting room which is located right in the heart of the wine cellar.

Derthona Timorasso, Barolo Classico, Barolo Cannubi, Barolo Liste, Barolo Fossati, Barolo Riserva Current Vintage, Barolo Riserva 1982.

€ 145,00 p.p

- **THE GREAT VINTAGES**

A PRIVATE TOUR THROUGH THE OLD CELLAR, AND A PRIVATE TASTING OF THE BIGGEST VINTAGES OF BAROLO IN THE "CANTINETTA CESARE" TASTING ROOM AT CASA BORGOGNO
(min 1 - max 8 pax)

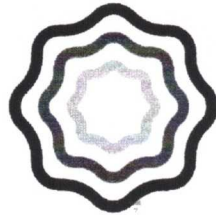
A guided tour through the most historical winery in Barolo, and a private tasting of 6 great old vintages in the tasting room which is located right in the heart of the wine cellar.

Barolo Riserva Current Vintage, Barolo Riserva 2012, Barolo Riserva 2005, Barolo Riserva 1998, Barolo Riserva 1982, Barolo Riserva 1967

The wine will be paired with typical salami and cheese, in full respect of the tradition.

€ 1900,00 tot

www.borgogno.com



SAVE THE TRUFFLE

The "Truffle Forest" is located in Barolo, in the heart of the Langhe area. It's a place where man, animals and nature meet and live in symbiosis. It is also the habitat where the White Truffle of Alba, one of the most important specialties of this land, sprouts and grows.

This project was born thanks to the union between the two wineries Borgogno and Fratelli Serio e Battista Borgogno, and Save the Truffle. The goal is to protect a Piedmontese excellence, which is well-known all over the world.

Book your truffle hunt now!



From 1 to 3 people = 50€ p.p

From 4 to 9 people = 40€ p.p

***From 10 to 25 people= 250 €
(total cost)***

***More than 19 people = 350 €
(total cost)***

To book your truffle hunt and to receive more information please contact us at:

info@borgogno.com

info@boscodeltartufo.it

0173 56108

www.boscodeltartufo.it



LE NOSTRE PROPOSTE

SORDO™

Tutte le nostre proposte comprendono una visita guidata alle cantine storiche fondate nel 1912: un percorso che vi permetterà di scoprire l'intero ciclo produttivo di tutti i vini, dalla vinificazione ai saloni con le grandi botti di rovere di Slavonia adibite all'affinamento, fino ai suggestivi "infernot" a 12 metri di profondità. A seguire, avrete la possibilità di degustare i grandi vini delle Langhe nei saloni panoramici della nuova cantina, costruita nel 2014, frutto di un progetto architettonico moderno fortemente voluto da Giorgio Sordo, la terza generazione della famiglia.

Di seguito le nostre proposte:

• I GRANDI DELLE LANGHE E DEL ROERO

Con questa degustazione potrete conoscere le diverse sfaccettature di due terroir differenti, con l'assaggio di due grandi vini bianchi:

- Roero Arneis D.O.C.G
- Langhe Sauvignon D.O.C.

A seguire tre autoctoni piemontesi che hanno reso grande negli anni il Piemonte vinicolo:

- Barbera d'Alba D.O.C. o Dolcetto d'Alba D.O.C.
- Nebbiolo d'Alba D.O.C.
- Barolo D.O.C.G.

PREZZO: € 20,00 A PERSONA

• L' ORIZZONTALE DI 3 BAROLO

Un tritico di Barolo, il Re dei vini, il vino dei Re.

Attraverso tre grandi calici Riedel potrete degustare tre diversi CRU di Barolo della stessa annata.

Avrete la possibilità di assaporare l'unicità di ogni Barolo, la cui identità si contraddistingue grazie alla diversità di ogni singolo Terroir.

Lo Staff Sordo selezionerà per voi tre etichette tra i seguenti Cru/MGA - Menzione Geografica Aggiuntiva - di Barolo fino all'annata 2011:

Gabutti, Perno, Monvigliero, Ravera, Rocche di Castiglione, Parussi.

PREZZO: €30,00 A PERSONA

• IL NEBBIOLO IN 4 SFUMATURE

Questa degustazione vi darà l'opportunità di apprezzare il vitigno Nebbiolo in 4 sfumature diverse e l'evoluzione nel tempo, partendo dal Nebbiolo d'Alba doc e continuando con tre diverse annate di Barolo Cru tra cui verrà servita una Speciale Riserva (fino all'annata 2001).

Lo Staff Sordo selezionerà per voi, le etichette in degustazione tra i seguenti Cru/MGA - Menzione geografica aggiuntiva - di Barolo:

Gabutti, Perno, Monvigliero, Ravera, Rocche di Castiglione, Parussi.

PREZZO: 45,00€ A PERSONA

LE NOSTRE PROPOSTE CONTINUANO →

• **I FANTASTICI 8 CRU**

*L'Azienda Sordo è l'unica che possiede e produce **otto cru** di Barolo; attraverso questa degustazione potrete esplorare l'intera zona del Barolo e capire l'importanza del terroir di Langa, analizzando le differenti sfaccettature che rendono i nostri vini espressioni uniche, fedeli ai territori che li hanno generati.*

- Barolo D.O.C.G. Gabutti 2017
- Barolo D.O.C.G. Perno 2017
- Barolo D.O.C.G. Monvigliero 2017
- Barolo D.O.C.G. Ravera 2017
- Barolo D.O.C.G. Rocche di Castiglione 2017
- Barolo D.O.C.G. Parussi 2017
- Barolo D.O.C.G. Villero 2017
- Barolo D.O.C.G. Monprivato 2017

PREZZO: € 80,00 A PERSONA

• **DEGUSTAZIONE SFIZIOSA**

Su richiesta è possibile abbinare a tutte le degustazioni selezioni di salumi cuneesi e formaggi tipici piemontesi.

PREZZO: €15,00 A TAGLIERE

INFORMAZIONI:

- Tutte le nostre proposte includono acqua e grissini stirati a mano all'olio extra vergine di oliva.
- La visita guidata e la degustazione durano all'incirca 1 ora e 30 minuti



SORDO™

OUR SUGGESTIONS

Our suggestions include a guided visit in our historical cellars founded in 1912. Through this tour you could discover the entire production cycle of the Sordo wines, from vinification to the salons with big Slavonian oak barrels for aging of the Barolo. Follow the visit of the evocative "infernot" at 12 meters underground. Afterwards you could taste the wines of the Langhe in the panoramic salons of the new cellar, built in 2014, the result of a modern architectural project desired by Giorgio Sordo, the third generation of the family.

Our suggestions:

- **THE GREAT WINES OF THE LANGHE AND ROERO**

You could taste the different peculiarities of two different terroirs with this wine tasting.

Two great white wines:

- Roero Arneis D.O.C.G.
- Langhe Sauvignon D.O.C.

Following three Piedmontese native wines who have made the Piedmont viticulture over the years:

- Barbera d'Alba D.O.C. o Dolcetto d'Alba D.O.C.
- Nebbiolo d'Alba D.O.C.
- Barolo D.O.C.G.

PRICE: € 20,00 PER PERSON

- **3 BAROLO HORIZONTAL SELECTION**

A triptych of Barolo, the King of wines, the wine of the Kings.

Through three large Riedel glasses it is possible to taste three different Barolo CRUs of the same vintage. You will have the opportunity to savor the uniqueness of each Barolo, whose identity stands out thanks to the diversity of each single Terroir.

The Sordo staff will select for you three labels from the following Cru/MGAs - Additional Geographical Mention - of Barolo up to the 2011 vintage:

Gabutti, Perno, Monvigliero, Ravera, Rocche di Castiglione, Parussi.

PRICE: €30,00 PER PERSON

- **THE 4 SHADES OF NEBBIOLO**

This tasting will give you the opportunity to appreciate the Nebbiolo grape in 4 different shades and the evolution over time, starting from the Nebbiolo d'Alba doc and continuing with three different vintages of Barolo CRUs, including a Special Riserva (up to the 2001 vintage).

The Sordo Staff will select for you the labels from the following MGAs -Additional Geographical Mention - of Barolo: Gabutti, Perno, Monvigliero, Ravera, Rocche di Castiglione, Parussi.

PRICE: €45,00 PER PERSON

TURN THE PAGE FOR MORE TASTINGS➔

- **THE FANTASTIC 8 CRUS**

The Sordo Winery is the only one that owns and produces eight different CRUs of Barolo. You could discover the entire Barolo area with this wine tasting and understand the importance of Langhe terroir. You could analyse the different peculiarities that make our wines unique expressions of the territories that generated them.

- *Barolo D.O.C.G. Gabutti 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Perno 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Monvigliero 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Ravera 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Rocche di Castiglione 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Parussi 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Villero 2017*
- *Barolo D.O.C.G. Monprivato 2017*

PRICE: € 80,00 PER PERSON

- **TASTY TASTING**

It is possible to combine selected salami from Cuneo and typical Piedmontese cheeses with the wine tasting.

PRICE: € 15,00 PER CHOPPING BOARD

INFORMATIONS:

- *Our proposals include water and hand-stretched breadsticks in extra virgin olive oil.*
- *The guided tour and the wine tasting last 1 hour and 30 minutes*