

Boroli

# BAROLO BRUNELLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Barolo

**Zona produttiva** Vigneto Brunella, monopolio di Boroli, nel Comune di Castiglione Falletto, tra i 280 e i 320 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Tipologia del terreno** Calcareo-argilloso con marne a una profondità di mezzo metro

**Sistema di allevamento** Guyot semplice

**Età dei vigneti** 35 anni

**Vinificazione** Vinificazioni separate per tutte le micriparticelle. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata. Macerazione a cappello sommerso fino anche a 30 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

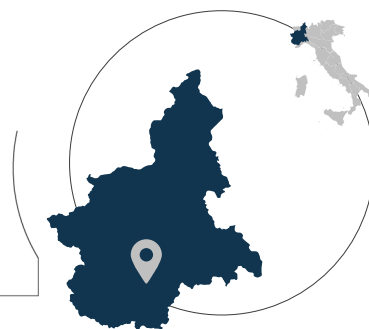
**Invecchiamento** Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso brillante con sottili sfumature ramate.

**Profumo** Al naso emergono con evidenza aromi vibranti di ciliegie rosse mature, fragoline di bosco e delicate note floreali.

**Sapore** Al palato è equilibrato e vellutato, con tannini molto fini e un'acidità rinfrescante.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

**BOROLI**



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | ENZO ALLUVIONE (enologo)  
DANIELE ALLUVIONE (enotecnico)



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
CHARDONNAY

