

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 microparticelle. 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



VITIGNI | NEBBIOLÒ, BARBERA,
CHARDONNAY



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI