

Boroli

BAROLO CEREQUIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Zona produttiva Vigneto Cerequio, nel Comune di Barolo, a 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Terreno argilloso, con marne azzurre e calcare, mediamente sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 25 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.

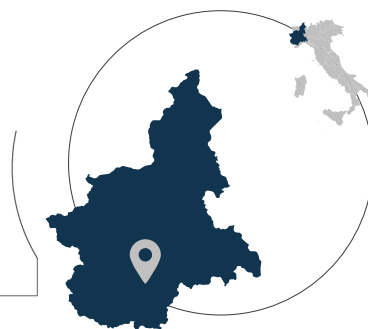
Invecchiamento Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante con sottili sfumature ramate.

Profumo Al naso si alterna un mix aromatico di amarena, rosa essiccata, eucalipto e sottobosco.

Sapore Il sorso spicca per la sua mineralità, con un ritorno di eucalipto e rimandi speziati che si distendono sul finale. Un rosso elegante, strutturato e longevo.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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

