

Boroli

# BAROLO VILLERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Barolo

**Zona produttiva** Vigneto Villero, nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nebbiolo

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

**Sistema di allevamento** Guyot semplice

**Età dei vigneti** 35/40 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.

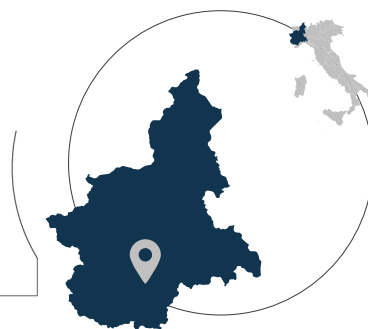
**Invecchiamento** Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

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

**Profumo** Al naso spiccano aromi floreali e fruttati, con in evidenza violetta, frutti rossi maturi e un tocco di liquirizia, il tutto su uno sfondo minerale.

**Sapore** Al palato è preciso e fresco, con ottimo equilibrio tra eleganza e struttura. La trama tannica è avvolgente e si accompagna a un'acidità brillante.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
CHARDONNAY



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

