

Boroli

BAROLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia.

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 15-30 anni

Vinificazione Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata. Macerazione a cappello sommerso per 20-25 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

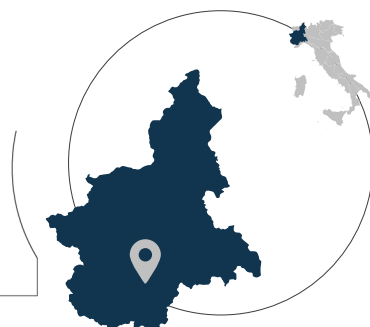
Invecchiamento Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante.

Profumo Al naso emergono frutti di bosco freschi e liquirizia.

Sapore Al palato i tannini sono vellutati, con un ottimo equilibrio tra struttura ed eleganza.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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

