

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 | NEBBIOL, BARBERA,  
CHARDONNAY



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



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI