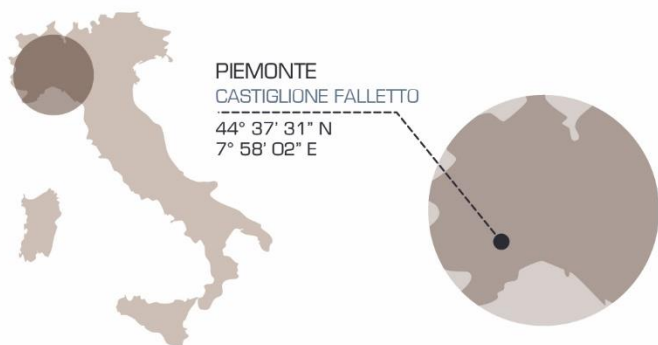


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE



PIEMONTE
CASTIGLIONE FALLETTO
44° 37' 31" N
7° 58' 02" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
NEBBIOIO / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
8,23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Nebbiolo 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e
calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÀ DEI VIGNETI

40 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
piccole botti, a temperatura
controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in botti grandi di
rovere (225 - 500 - 1000 L) per 18
mesi. Affinamento almeno 1 anno
in bottiglia prima della
commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso granato brillante. Profumo persistente di frutti rossi maturi, prugne e ciliegie che si apre a sentori speziati. Un gusto ricco, con una buona presenza di tannini levigati. BOROLI Barolo Villero durerà nel tempo per dare il suo massimo potenziale anni dopo la raccolta

BAROLO VILLERO

BOROLI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com