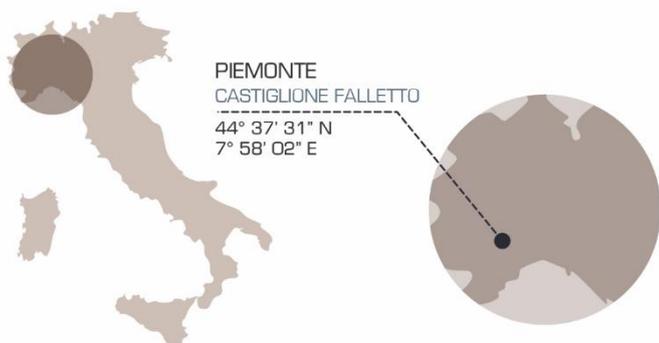


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BARBERA D'ALBA 1661

BOROLI



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



VITIGNO

Barbera 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia

ETÀ DEI VIGNETI

15- 30 anni

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura con selezione dell'uva manuale su tavolo di cernita e diraspatura tramite vibrazione.

Fermentazione alcolica in vasi di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione per 8-9 giorni. Fermentazione malolattica in vasi di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento in botte grade di Rovere Francese da 25 HL, per 6 mesi circa. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione



NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista rivela un colore rosso rubino intenso. Al naso risulta essere vinoso, intenso ma delicato. Al palato risulta essere secco, con un buon corpo

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com