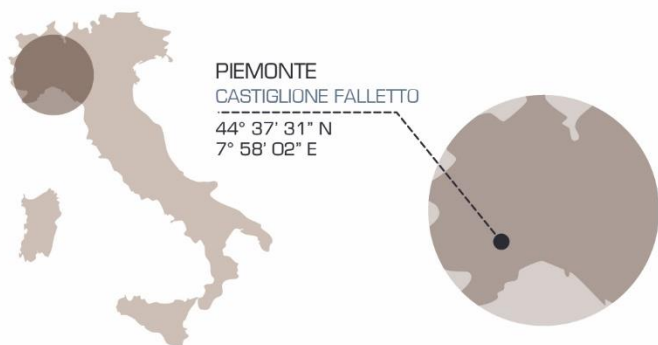


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE



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



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
NEBBIOLO / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
8,23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Nebbiolo 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÁ 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 25-30 giorni.
Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO

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

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso brillante rispecchia le caratteristiche peculiari di Castiglione: eleganza, speziatura, tannini aristocratici ma fini e delineati, pulizia e beva. La trama materica è sostanziosa, così come la densità di frutto.

Il Barolo Di Castiglione Falletto è la perfetta espressione della territorialità del Barolo

BAROLO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

BOROLI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com