

BAROLO CEREQUIO

2012

Denominazione: Barolo Docg Cerequio

Varietà: Nebbiolo 100%.

Vigneto: si trova nel comune di Barolo, con esposizione est-sud/est. Nel terreno argilloso-calcareo, con venature di sabbia, l'assenza di marna è compensata da porzioni di roccia; profondità del terreno 1/1,5 metri sulla roccia. Densità delle viti: 4500/ha; portainnesto Kober/SO4. L'età media delle viti è di circa 30 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, successiva permanenza sulle bucce a cappello sommerso per 20-25 giorni e successiva svinatura; la fermentazione malo-lattica avviene in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Successivo travaso, sempre in legno piccolo, per l'invecchiamento non inferiore a due anni. Infine si procede all'imbottigliamento ed il vino si affina in bottiglia per non meno di un anno.

Descrizione: colore limpido rosso rubino molto vivo, con leggeri riflessi granati; profumo pulito, fresco, con note floreali e con finale speziato di cannella e garofano. Gusto avvolgente, armonico ed elegante con note di tannino piacevoli e dolci che donano un senso di pienezza e consistenza. Al palato si presenta molto gustoso, lungo e sapido.

Caratteristiche tecniche:

Alcol: 14%

Zuccheri: 1 g/lt

Acidità totale: 6.30 g/lt

Estratto non riduttore: 29.90 g/lt

Qualità annata:

Molto Buona

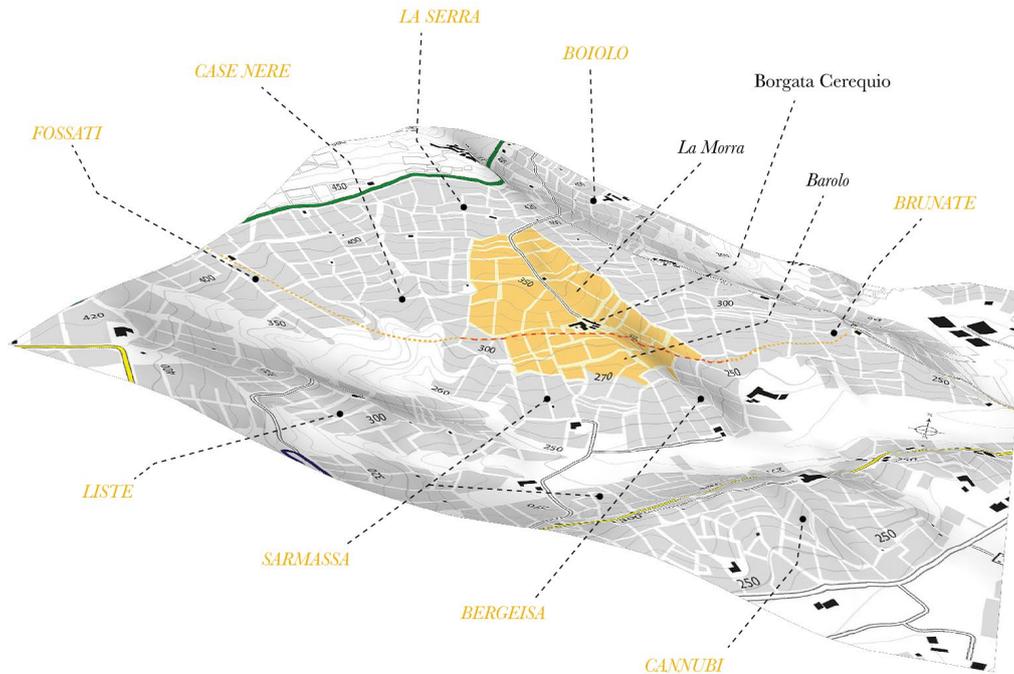


BOROLI

www.boroli.it www.mahler-besse.com/equipe

BOROLI BAROLO CEREQUIO

2012



Per gentile concessione di Enogea. Vietata la riproduzione.



BOROLI