

BAROLO VILLERO

2012

Denominazione: Barolo Docg Villero

Varietà: Nebbiolo 100%.

Vigneto: i vigneti si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è sud e sud-ovest; il terreno è calcareo argilloso, con una profondità sulla marna di 1 metro. Il portainnesto è Kober, con una densità di viti di 4500/ha e con un'età di 40 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni, successiva permanenza sulle bucce a cappello sommerso per 20-25 giorni e poi la svinatura; la fermentazione malo-lattica avviene in legno piccolo in locali a temperatura controllata, quindi si travasa e l'invecchiamento avviene in legno piccolo nuovo e di secondo passaggio per non meno di due anni. Quindi si imbottiglia e l'affinamento è non inferiore a un anno, spesso il vino riposa per 2 anni.

Descrizione: colore limpido, rosso rubino vivo e carico con leggerissimi riflessi granati; profumo intenso e persistente di frutta rossa con note di prugna e ciliegia. Dopo il frutto si nota un gradevole profumo di legno che anticipa un gusto pieno da grande vino adatto ad una vita longeva. Dopo il legno emerge un gusto polposo, ricco, sapido e piacevole con presenza di frutta rossa leggermente matura.

Caratteristiche tecniche:

Alcol: 14%

Zuccheri: 0.8 g/lt

Acidità totale: 6 g/lt

Estratto non riduttore: 32 g/lt

Qualità annata:

Molto Buona

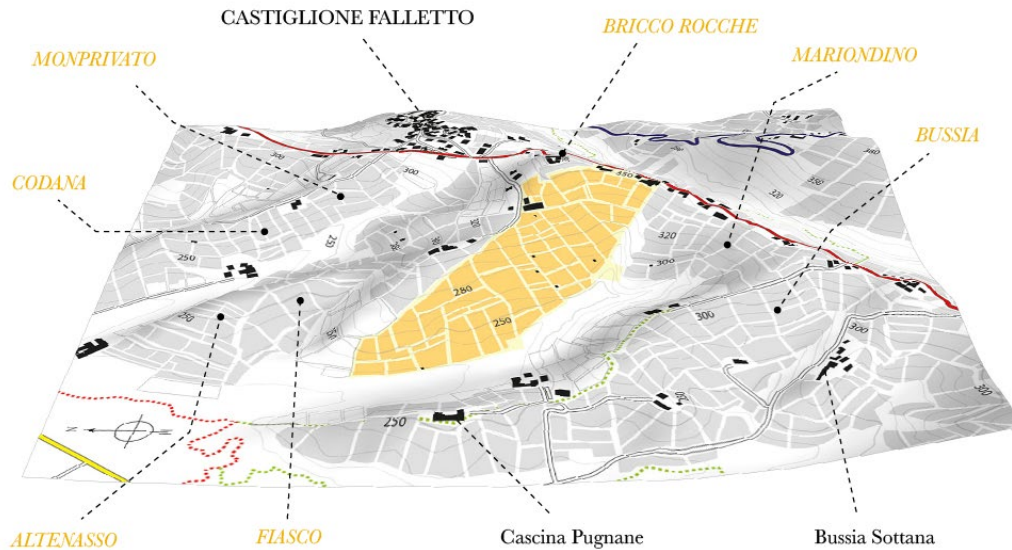


BOROLI

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

BOROLI BAROLO VILLERO

2012



Per gentile concessione di Enogea. Vietata la riproduzione.



BOROLI