

BOROLI
BAROLO



BAROLO DOCG BRUNELLA

2015

Denominazione: Barolo Docg Brunella

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è Sud-Ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 1/2 metri. Il portainnesto è Kober/S04, con una densità di viti di 4000-4500/ha e con un'età che varia dai 6 ai 35 anni.

Vinificazione: In rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, poi cappello sommerso per 15 giorni e in seguito successiva svinatura e fermentazione malo lattica in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malolattica si effettua un travaso in legno piccolo e grande per l'invecchiamento non inferiore a due anni. Infine si procede all'imbottigliamento e il vino si affina in bottiglia per non meno di un anno.

Descrizione: Colore rosso rubino vivo acceso, limpido. Profumo netto, fruttato; la caratteristica di questo profumo è quella che ti porta a sentirlo più volte per scoprire sfaccettature diverse e piacevoli, con particolari sentori balsamici. Lasciandolo alcuni minuti nel bicchiere il fruttato prende il sopravvento in modo superbo. Gusto molto avvolgente, fresco e armonico, con una presenza di legno delicato e nello stesso tempo gustoso. Lungo e persistente che invita a sorseggiarlo lentamente e più volte.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri <0,2 g/l, acidità totale 6,16 g/l, estratto non riduttore 31,8 g/l

Andamento climatico: L'inverno è stato caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un eccellente approvvigionamento idrico del terreno. Ha fatto seguito una primavera mite fin dalla fine di febbraio. Tra la fine di maggio e la prima decade di giugno si hanno alternanti precipitazioni; piogge assenti nel mese di luglio. A fine luglio le temperature si alzano con picchi di 40 °C, ma i vigneti, per le riserve idriche del terreno, non hanno sofferto. Nell'ultima parte dell'estate si rileva un andamento normale, con notti più fresche.

Achille Boroli: "L'eccellente livello qualitativo del Nostro Barolo è dato dalla giusta dose di diradamento e sfogliatura."