

BOROLI
BAROLO



BAROLO CEREUQIO 2015

Denominazione: Barolo Docg Cerequio

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Barolo. L'esposizione è Est, Sud-Est; il terreno è argilloso calcareo, con venature di sabbia, presenza di roccia a profondità di 1 – 1,5 m. La densità di viti è di 4500/ha e l'età media 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 in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malo lattica si effettua un travaso sempre in legno piccolo 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 e intenso, limpido; profumo intenso e fruttato dove spiccano sentori di bacca rossa, molto delicato e interessante. Gusto elegante, perfetto equilibrio tra tannino, acidità e intensità. Molto lungo e gustoso e vivo.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri <0,3 g/l, acidità totale 6,42 g/l, estratto non riduttore 31,5 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."*