

**BOROLI**  
**BAROLO**



## **BAROLO VILLERO 2015**

**Denominazione:** Barolo Docg Villero

**Vitigno:** Nebbiolo 100%. I vitigni 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 35 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 rosso rubino vivo, limpido. Profumo intenso, balsamico, con residui floreali, di sottobosco. Gusto pieno, molto persistente, avvolgente, con un tannino ben marcato, in perfetto equilibrio. Vino straordinario, grande, e allo stesso tempo facile da bere.

**Caratteristiche tecniche:** Alcool 14,0 %, zuccheri <0,2 g/l, acidità totale 6,22 g/l, estratto non riduttore 32,0 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."