

BOROLI
BAROLO



BAROLO VILLERO 2013

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 floreale che si apre gradualmente liberando aromi speziati. Gusto pieno, persistente che denota un notevole estratto, con una buona presenza di tannini gustosi ma dolci. E' un vino importante che durerà nel tempo e che si manifesterà con il suo massimo potenziale strada facendo.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,23 %, zuccheri <0,4 g/l, acidità totale 5,81 g/l, estratto non riduttore 34,40 g/l

Andamento climatico: Si è verificato un avvio molto stentato della primavera, con temperature molto basse a marzo e aprile. Poi è seguito un maggio con precipitazioni molto abbondanti e da giugno le condizioni degli eventi atmosferici sono gradualmente migliorate.

L'estate è stata positiva, non troppo calda, e ne hanno tratto giovamento ancora una volta i vitigni a raccolta tardiva, come il nebbiolo. Da agosto fino alla vendemmia il clima è stato eccellente.

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