

BOROLI
BAROLO



BAROLO 2015

Denominazione: Barolo Docg

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è Est, Ovest e Sud-Ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 0,5 metri. Il portainnesto è Kober/S04, con una densità di viti di 4000/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 con leggeri riflessi aranciati, limpido; profumo molto persistente, con lunghi profumi di frutta. Grande equilibrio, tannini dolci e molto persistente.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri <0,3 g/l, acidità totale 6,06 g/l, estratto non riduttore 32,5 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."*