

BOROLI
BAROLO



BAROLO BRUNELLA 2013

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 con leggerissimi riflessi aranciati, limpido. Profumo netto in cui spicca dapprima la liquirizia e subito dopo il fruttato; la caratteristica di questo profumo è quella che ti porta a sentirlo più volte per scoprire sfaccettature diverse e piacevoli. 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 13,57 %, zuccheri <0,4 g/l, acidità totale 5,67 g/l, estratto non riduttore 30,90 g/l

Qualità annata: Ottima