

BOROLI
BAROLO



BAROLO CERQUIO 2013

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 già da subito intenso e fruttato e con sentori di fiori come la camomilla, molto delicato e interessante. Gusto molto elegante, armonico, in cui il sentore di legno non disturba mai. Si avvertono anche gradevoli presenze floreali; molto lungo e gustoso, è sempre interessante ogni volta che si sorseggia.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,31 %, zuccheri <0,4 g/l, acidità totale 5,68 g/l, estratto non riduttore 30,80 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."