

BOROLI
BAROLO



BAROLO VILLERO 2013

产品名称:Barolo Docg Villero

葡萄: 精选 100% 内比奥罗葡萄。葡萄园位于朗格(Langhe)和巴罗洛(Barolo)地区的核心地带卡斯提里奥内·法列多(Castiglione Falletto)地区。山坡南方及西南方向阳;土壤含粘土,钙质丰富,泥灰土厚度为 1 米。葡萄砧木为 Kober, 种植密度为 4500 株/公顷,树龄 35 年。

酿造工艺: 红葡萄酒酿造前,先破碎和去梗;在控温不锈钢容器中发酵 10/15 天,再带皮浸渍 20/25 天;之后去除渣滓,装入小木桶中进行控温乳酸菌发酵,再装入全新和第二次使用的小木桶中,熟化 2 年以上时间。再装瓶并陈年 1 年以上时间,通常为 2 年。

葡萄酒描述: 清透的宝石红色。甜美的花香中,逐渐透出辛辣的气息。饱满而悠长的口感,意味着有大量的萃取物,以及丰富的风味物质和香甜单宁。陈年佳酿的优秀品质是在岁月中慢慢沉淀出来的。

技术特征: 酒精含量 13.23 %, 糖含量 <0.4 克/升, 总酸度 5.81 克/升, 无糖萃取物 34.40 克/升

气候条件: 初春时节,春寒料峭,三四月温度很低。五月多雨,六月后天气逐渐转好。

夏日阳光和煦,温暖而不炎热,对内比奥罗等晚熟品种葡萄有利。从八月到采摘时节,天气晴好。

Achille Boroli:“因为疏果和疏叶得当,造就了我们的 Barolo 葡萄酒的卓越品质。”