

SCHEDA TECNICA BRUNELLA 2019

Denominazione: Barolo Docg Brunella

2,84 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 40 anni - prima annata 2013

Vitigno: La Brunella è un notevole cru monovitigno di proprietà esclusiva della famiglia BOROLI. Il vigneto è nel territorio di Castiglione Falletto, situato all'estremo punto occidentale del crinale del Villero. L'esposizione è Sud e Sud-Ovest e il terreno è argilloso e calcareo.

Vinificazione:

- Pigiatura e diraspatura
- Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata
- Macerazione a cappello sommerso per 20-25 giorni.
- Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. - Affinamento in botti grandi di rovere (1000-1500L) per 18 mesi.
- Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Colore rosso rubino vivo. Profumo ammaliante di frutti di bosco freschi e sentori di liquirizia. Armonioso sapore di chiodi di garofano freschi che si fondono in un palato persistente e vellutato dove il rovere porta a struttura equilibrata. BOROLI Barolo Brunella Monopolio incarna finezza ed eleganza ed è un invito a tornare ad assaggiare ancora e ancora mentre sprigiona i suoi profumi...

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri 0,27 g/l, acidità totale 6,73 g/l, estratto non riduttore 34,1 g/l