

BOROLI
BAROLO



BAROLO VILLERO RISERVA 2006

Denominazione: Barolo Docg Villero Riserva

Varietà: Nebbiolo 100%.

Vigneto: si trova nel comune di Castiglione Falletto; esposizione sud-sud/ovest; terreno calcareo argilloso con presenza di marne; profondità sulla marna 1 metro. Portinnesto Kober; età delle viti di 30 anni in media ; densità delle viti 4500 /ha.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura; fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 21 giorni, successiva permanenza sulla buccia a cappello sommerso per 37 giorni. Svinatura in legno piccolo per fermentazione malo lattica a temperatura controllata,. Successivo travaso e invecchiamento in legno piccolo nuovo e di secondo passaggio per almeno due anni, imbottigliamento e affinamento in bottiglia per ulteriori 3 anni.

Descrizione: colore rosso vivo con riflessi granati scuri. Complesso al naso, con eleganti e duraturi sentori di legno, aceto balsamico e note speziate. Elegante al palato, presenta un buon equilibrio tra tannino e polposità. Sapido ed invitante, con persistenti note di vanigliato e cacao in polvere. Spiccata attitudine all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alcol: 14.3%

Zuccheri: 0.7g/lit

Acidità totale: 6,.00g/lit