

BAROLO

2012

Denominazione: Barolo Docg

Varietà: Nebbiolo 100%.

Vigneto: i vigneti si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è Est, Ovest e Sud-Ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 0,5 metri. Il portainnesto è Kober/S04, con una densità di viti di 4000/ha e con un'età che varia dai 6 ai 40 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, successiva svinatura e fermentazione malo lattica in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malo lattica 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 brillante rosso rubino vivo con leggeri riflessi aranciati; profumo pulito, netto, fresco e fruttato con sentori di amarena. Sono presenti inoltre note balsamiche con leggere sfumature di legno. Gusto pieno, molto armonico ed elegante, lungo, fresco e sapido, molto piacevole.

Caratteristiche tecniche:

Alcol: 13.65%

Zuccheri: 0.7 g/l

Acidità totale: 5.90 g/l

Estratto non riduttore: 29.50 g/l

Qualità annata:

Molto Buona



BOROLI

www.boroli.it www.mahler-besse.com/equipe

BOROLI BAROLO
2012



BOROLI