



BAROLO VILLERO 2015

Denominazione: Barolo Docg Villero

0,77 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 40 anni

Vitigno: Villero è senza dubbio il vigneto di Castiglione Falletto più importante in termini di qualità ed esposizione. Più significativa, quindi, è l'altitudine delle varie zone: le zone centrali superiori sono le più favorevoli come posizione. L'esposizione è a 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 piccole botti, a temperatura controllata.
- Affinamento in botti grandi di rovere (225 - 500 - 1000 L) per 18 mesi.
- Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Colore rosso granato brillante. Profumo persistente di frutti rossi maturi, prugne e ciliegie che si apre a sentori speziati. Un gusto ricco, con una buona presenza di tannini levigati. BOROLI Barolo Villero durerà nel tempo per dare il suo massimo potenziale anni dopo la raccolta ...

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri <0,2 g/l, acidità totale 6,22 g/l, estratto non riduttore 32,0 g/l

