

BOROLI
BAROLO



BAROLO 2016

Denominazione: Barolo Docg

1,59 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 15-30 anni

Vitigno:

BOROLI Barolo DOCG rispecchia il metodo tradizionale di assemblaggio delle migliori vigne di Castiglione Falletto. L'esposizione è Est, Ovest e Sud-Ovest e il terreno è argilloso e calcareo, con tracce di sabbia.

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 (1500 - 2500L) per 18 mesi. -
- Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Colore rosso brillante. Il profumo ricorda frutti di bosco freschi e liquirizia dolce. Al palato i tannini vellutati fanno del BOROLI Barolo DOCG la classica espressione del Barolo nel suo equilibrato dialogo tra struttura ed eleganza

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,5 %, zuccheri <0,18 g/l, acidità totale 6,39 g/l, estratto non riduttore 31,3 g/l