

**BOROLI**  
**BAROLO**



## **BAROLO DOCG BRUNELLA MONOPOLIO 2017**

**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 0,44 g/l, acidità totale 6,17 g/l, estratto non riduttore 30,3 g/l