



BAROLO CEREUQIO 2017

Denominazione: Barolo Docg Cerequio

0,73 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 30 anni

Vitigno: Solo 5 produttori imbottigliano il cru Cerequio. Il vigneto si estende virtualmente su due pendii contrapposti che, insieme, creano una cresta facilmente riconoscibile. L'area è caratterizzata da uno straordinario microclima: in inverno la neve si scioglie immediatamente e per questo gli anziani chiamano questo luogo "Riviera delle Langhe". Terreno sabbioso con elevata umidità e argilla

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 (1000-1500 - 2500L) per 18 mesi.
- Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Colore rosso rubino limpido, profumi intensi e fruttati con sentori di fiori come la camomilla. Strutturato e corposo, il Barolo Cerequio BOROLI è sinonimo di generosità. Gli aromi di frutti di bosco sono sostenuti da tannini perfettamente integrati e da un finale lungo.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14 %, zuccheri <0,20 g/l, acidità totale 6,29g/l, estratto non riduttore 30,3 g/l