



## **BAROLO VILLERO 2017**

**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 0,46 g/l, acidità totale 6,41 g/l, estratto non riduttore 30,5 g/l