

**BOROLI**  
**BAROLO**



## **LANGHE DOC NEBBIOLO 2021**

**Denominazione:** Langhe DOC Nebbiolo

1,24 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 15-20 anni

**Vitigno:**

L'esposizione è Nord-Ovest, Nord-Est, Ovest; il terreno è argilloso e calcareo, con tracce di sabbia.

**Vinificazione:**

- Pigiatura e diraspatura
- Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 8-9 giorni a temperatura controllata
- Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
- Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 3/4 mesi.

**Descrizione:** Colore rosso brillante. Il profumo è fresco e fruttato, con note di frutti di bosco.

Al palato i tannini sono vellutati, armonici e equilibrati.

**Caratteristiche tecniche:** Alcool 14,0 %, zuccheri 1,09 g/l, acidità totale 5,35 g/l, estratto non riduttore 26,80 g/l