

SCHEDA TECNICA BAROLO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO 2022

Denominazione: Barolo DOCG del Comune di Castiglione Falletto

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

Vitigno: BOROLI Barolo DOCG riunisce 6 vigneti situati nel territorio di Castiglione Falletto, la metà dei quali sono mono-vigneto. 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 14,0 %, zuccheri <0,4 g/l, acidità totale 6,02 g/l, estratto non riduttore 31,6 g/l