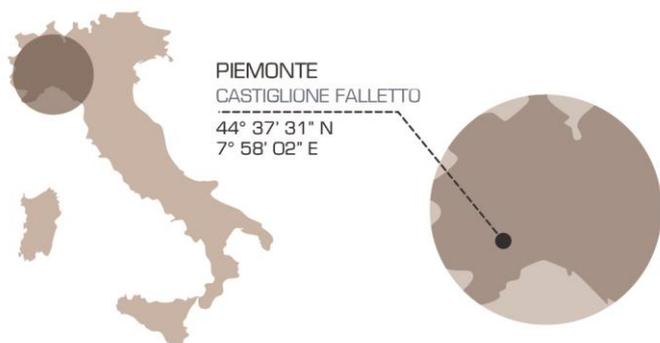


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE



PIEMONTE
CASTIGLIONE FALLETTO
44° 37' 31" N
7° 58' 02" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
NEBBIOLO / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
8,23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Nebbiolo 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÁ DEI VIGNETI

15- 30 anni

NOTE DEGUSTATIVE

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

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

Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

BAROLO

BOROLI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com