

Boroli

BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno argilloso

Vinificazione Fermentazione naturale in acciaio a bassa temperatura (14/16°C). Nessuna chiarifica.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi sulle fecce fini in clayver con bâtonnage ogni 10/15 giorni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso spiccano intense inflessioni tropicali arricchite da note di agrumi canditi, scorza di mandarino e camomilla.

Sapore Al palato offre una bella profondità materica e una personalità vibrante e distintiva.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



 ANNO DI FONDAZIONE | 1996

 VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY

 ENOLOGO | ENZO ALLUVIONE (enologo)
DANIELE ALLUVIONE (enotecnico)

