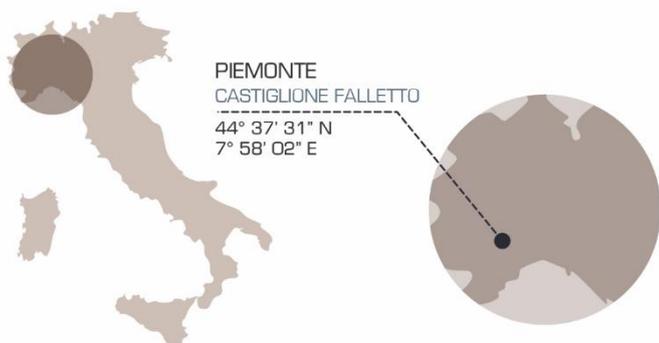


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

CHARDONNAY BEL AMÌ

BOROLI



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



ANNO DI
FONDAZIONE
1997



VITIGNI
NEBBIOIO / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
8,23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Chardonnay 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice; il mosto ottenuto viene poi fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione si effettua un travaso e si dà inizio alla fermentazione malolattica. In seguito, il vino viene imbottigliato nella primavera/estate successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO

Matura per qualche mese in tonneau

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e la pesca gialla. Gusto armonico, persistente, fresco, con un grande equilibrio tra acidità e corposità. Note minerali ben presenti.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com