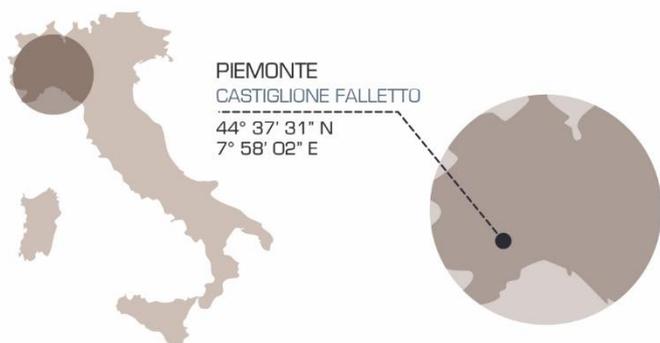


BOROLI

CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE



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

Nebbiolo 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÀ DEI VIGNETI

15- 20 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso brillante. Il profumo è fresco e fruttato, con note di frutti di bosco. Al palato i tannini sono vellutati, armonici ed equilibrati.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 8-9 giorni a temperatura controllata. Successivamente fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 3/4 mesi.

NEBBIOLO 1661

BOROLI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com