

Boroli

ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Rosso

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Terreno argilloso

Vinificazione Fermentazione spontanea in acciaio con 34 giorni di macerazione a cappello emerso. 2 rimontaggi al giorno durante la fase tumultuosa, successivamente uno ogni 3 giorni. Malolattica naturale in primavera, nessun chiarifica né filtrazione.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini e di 6 mesi in clayer.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante.

Profumo Al naso emergono note di piccoli frutti rossi dolci, legno di cedro, tabacco da pipa e un tocco di menta.

Sapore Al palato è piuttosto snello, con una struttura eterea.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



 ANNO DI FONDAZIONE | 1996

 VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY

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

