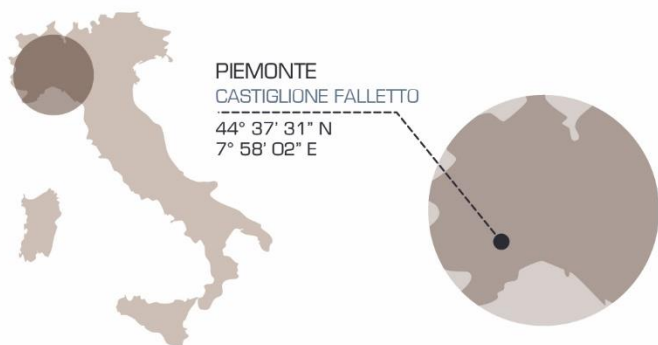


BOROLI

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 sabbioso con
elevata umidità e
argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÁ DEI VIGNETI

30 anni

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 (1000-1500 - 2500L) per 18
mesi. Affinamento almeno 1 anno
in bottiglia prima della
commercializzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino limpido, profumi intensi e fruttati con
sentori di fiori come la camomilla. Strutturato e corposo, il
Barolo Cerequio BOROLI è sinonimo di generosità. Gli aromi di
frutti di bosco sono sostenuti da tannini perfettamente
integrati e da un finale lungo.

BAROLO CEREQUIO

BOROLI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com