Boroli

1661 BARBERA D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barbera d'Alba

Vitigno 100% Barbera

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo, con tracce di sabbia.

Età dei vigneti 15-30 anni

Vinificazione Pigiatura e diraspatura con selezione dell'uva manuale su tavolo di cernita e diraspatura tramite vibrazione. Fermentazione alcolica in vasi di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione per 8-9 giorni. Fermentazione malolattica in vasi di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Affinamento in botte grade di Rovere Francese da 25 HL, per 6 mesi circa. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso risulta essere vinoso, intenso ma delicato.

Sapore Al palato risulta essere secco, con un buon corpo.





CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE









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



