

Boroli

1661 CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del 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.

Invecchiamento Matura per qualche mese in tonneaux.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e la pesca gialla.

Sapore Gusto armonico, persistente, fresco, con un grande equilibrio tra acidità e corposità. Note minerali ben presenti.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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

