

Boroli

1661 NEBBIOLO D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Nebbiolo d'Alba

Vitigno 100% Nebbiolo

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

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 15-20 anni

Vinificazione Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 89 giorni a temperatura controllata. Successivamente fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante.

Profumo Il profumo è fresco e fruttato, con note di frutti di bosco.

Sapore Al palato i tannini sono vellutati, armonici ed equilibrati.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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

