



VISCONTI43

BOROLI

Schede tecniche

BOROLI



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)



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.

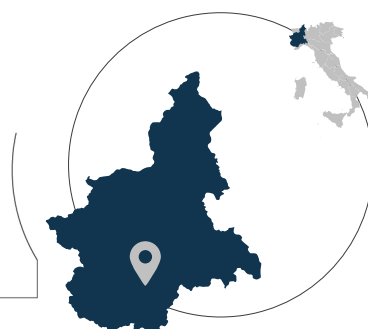
Invecchiamento Affinamento in botte grade di Rovere Francese da 25 HL, per 6 mesi circa. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

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

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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



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)



Boroli

BAROLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Vitigno 100% Nebbiolo

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

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 15-30 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.

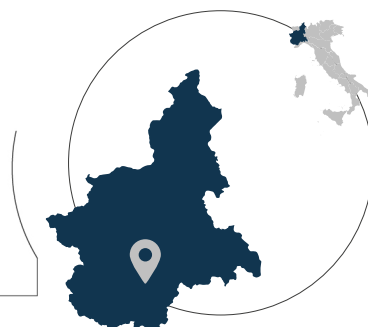
Invecchiamento Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante.

Profumo Al naso emergono frutti di bosco freschi e liquirizia.

Sapore Al palato i tannini sono vellutati, con un ottimo equilibrio tra struttura ed eleganza.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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



Boroli

BAROLO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Vitigno 100% Nebbiolo

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

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 15-30 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.

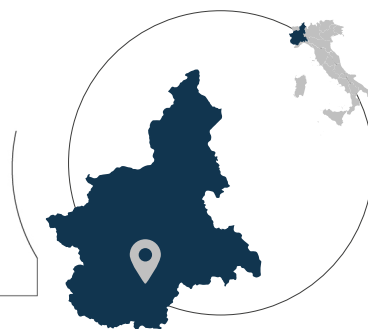
Invecchiamento Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante.

Profumo Al naso il bouquet è fresco e deciso, con note agrumate di scorza d'arancia e pompelmo intrecciate a sentori di petali di rosa e sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Al palato è potente e bilanciato, con una struttura solida definita rimandi minerali che emergono nel finale.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



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



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



Boroli

BAROLO CEREQUIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Zona produttiva Vigneto Cerequio, nel Comune di Barolo, a 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Terreno argilloso, con marne azzurre e calcare, mediamente sabbioso.

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 25 anni

Vinificazione Vinificazioni separate per tutte le microparticelle. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata. Macerazione a cappello sommerso fino anche a 30 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

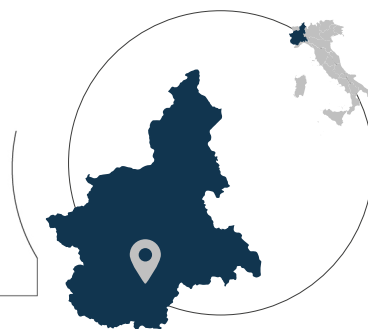
Invecchiamento Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante con sottili sfumature ramate.

Profumo Al naso si alterna un mix aromatico di amarena, rosa essiccata, eucalipto e sottobosco.

Sapore Il sorso spicca per la sua mineralità, con un ritorno di eucalipto e rimandi speziati che si distendono sul finale. Un rosso elegante, strutturato e longevo.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



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



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



Boroli

BAROLO VILLERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Zona produttiva Vigneto Villero, nel Comune di Castiglione Falletto, a 280 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso con marne a una profondità di un metro

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 35/40 anni

Vinificazione Vinificazioni separate per tutte le micriparticelle. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata. Macerazione a cappello sommerso fino anche a 30 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

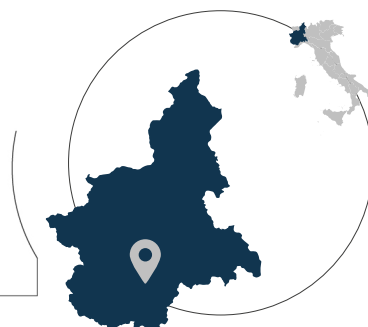
Invecchiamento Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante con sottili sfumature ramate.

Profumo Al naso spiccano aromi floreali e fruttati, con in evidenza violetta, frutti rossi maturi e un tocco di liquirizia, il tutto su uno sfondo minerale.

Sapore Al palato è preciso e fresco, con ottimo equilibrio tra eleganza e struttura. La trama tannica è avvolgente e si accompagna a un'acidità brillante.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY



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



Boroli

BAROLO BRUNELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo

Zona produttiva Vigneto Brunella, monopolio di Boroli, nel Comune di Castiglione Falletto, tra i 280 e i 320 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nebbiolo

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso con marne a una profondità di mezzo metro

Sistema di allevamento Guyot semplice

Età dei vigneti 35 anni

Vinificazione Vinificazioni separate per tutte le micriparticelle. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata. Macerazione a cappello sommerso fino anche a 30 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

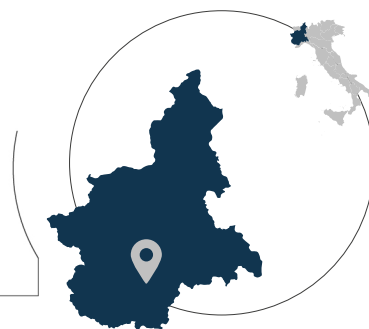
Invecchiamento Anche l'invecchiamento avviene separatamente. Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 18 mesi e successivo assemblaggio. Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso brillante con sottili sfumature ramate.

Profumo Al naso emergono con evidenza aromi vibranti di ciliegie rosse mature, fragoline di bosco e delicate note floreali.

Sapore Al palato è equilibrato e vellutato, con tannini molto fini e un'acidità rinfrescante.



CASTIGLIONE FALLETTO / PIEMONTE

BOROLI



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



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



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
CHARDONNAY

