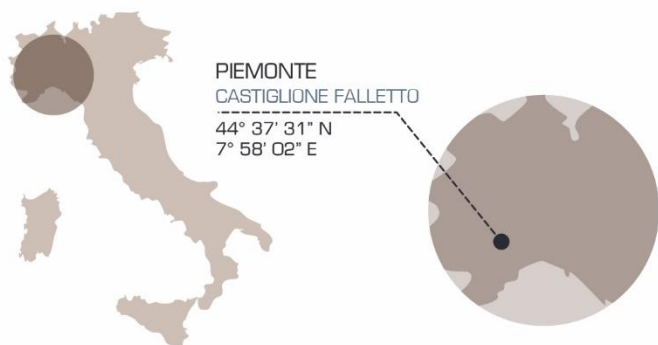


BOROLI

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

BAROLO BRUNELLA

BOROLI



VITIGNO

Nebbiolo 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ETÁ DEI VIGNETI

40 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 (1000-1500L) per 18 mesi.
Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino vivo. Profumo ammaliante di frutti di bosco freschi e sentori di liquirizia. Armonioso sapore di chiodi di garofano freschi che si fondono in un palato persistente e vellutato dove il rovere porta a struttura equilibrata. BOROLI Barolo Brunella Monopolo incarna finezza ed eleganza ed è un invito a tornare ad assaggiare ancora e ancora mentre sprigiona i suoi profumi

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com