

BOSCO PIERANGELO

l'amore per il vino nasce dal rispetto del territorio

BAROLO BOIOLO DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vigneti: La Morra

Fermentazione: è condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per 14/15 giorni fino al termine della fermentazione alcolica, effettuando due rimontaggi al giorno in modo da avere una buona estrazione di sostanze coloranti e di tannini. Dopo la svinatura il vino viene stoccato per circa due mesi in acciaio per avere il completamento della fermentazione malolattica.

Maturazione: terminata la malolattica il vino viene affinato per un periodo di 24/28 mesi in barriques: 50% in barriques nuove e 50% in barriques usate. Durante questo periodo il vino viene travasato almeno una volta per evitare fenomeni di riduzione. Il Barolo verrà poi imbottigliato nell'estate precedente alla messa in commercio per fare in modo di avere un invecchiamento di ulteriori sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche: vino complesso adatto a essere consumato anche dopo parecchio tempo dalla vendemmia, ma che fin dall'entrata in commercio lascia trasparire tutto il suo tipico carattere piemontese. Si distingue per il colore rosso granato di buona intensità; al profumo regala, oltre gli aromi floreali tipici, netti aromi di prugna, di piccoli frutti e di spezie; alla prova del gusto si presenta di buon corpo ed armonico, con leggera nota tannica, indice di elevata durata nel tempo.



AZIENDA AGRICOLA BOSCO PIERANGELO

Borgata Boiolo, 1 • 12064 La Morra (CN)

Tel. e fax +39 0173.509531

www.boscopierangelo.it

info@boscopierangelo.it