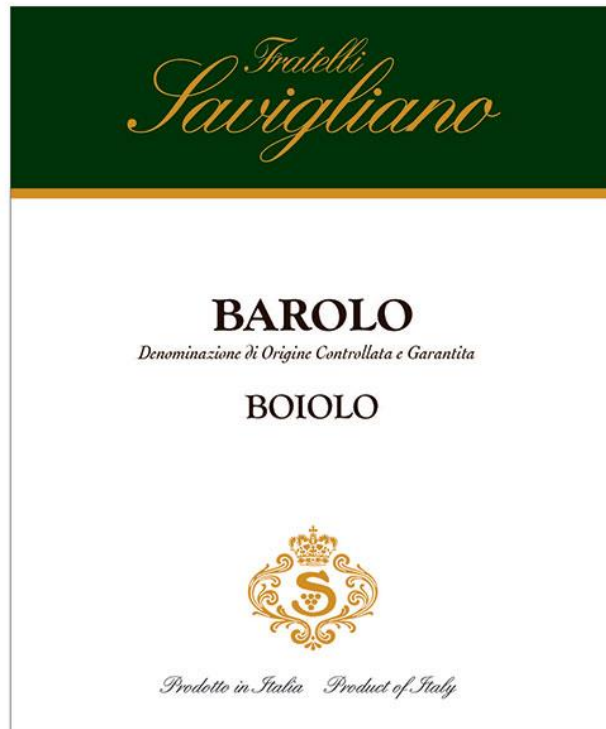




*Fratelli Savigliano*



<p>DENOMINAZIONE: Barolo Boiolo D.O.C.G. 2018. VITIGNO: Nebbiolo 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà-fine ottobre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 25 anni. SUPERFICIE: 10750. TERRENO: argilloso. RENDIMENTO: 80 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4620 viti per Ha. ALCOOL: 15 % vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 2,74 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,45 g/l. ESTRATTO SECCO: 32,2 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. La fermentazione alcolica dura 12 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino è posto in botti di rovere dove inizia la fermentazione malolattica ed è lasciato invecchiare per 3 anni. Durante questo arco di tempo vengono effettuati alcuni travasi.</p>	<p>INVECCHIAMENTO: In botti di rovere per 3 anni. AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2-3 anni. Da consumare entro 10-15 anni dall'imbottigliamento. COLORE: rosso-rubino (indice di un barolo giovane), tendente al rosso-granato con il trascorrere degli anni. PROFUMI: fruttati e floreali come viola e vaniglia da giovane e speziati e di goudron dopo alcuni anni di invecchiamento. GUSTO: pieno, ottima struttura, acidità non troppo marcata, contenuto in tannini gradevole. Vino in evoluzione. ABBINAMENTO: piatti elaborati, selvaggina, formaggi stagionati, brasati, arrostiti di carne rossa. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------