



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Barolo Boiolo Riserva D.O.C.G. 2017.</p> <p>VITIGNO: Nebbiolo 100%.</p> <p>EPOCA VENDEMMIA: metà-fine ottobre.</p> <p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale.</p> <p>ETA' DEL VIGNETO: 25 anni.</p> <p>SUPERFICIE: 10750.</p> <p>TERRENO: argilloso.</p> <p>RENDIMENTO: 80 q/Ha.</p> <p>DENSITA' D'IMPIANTO: 4620 viti per Ha.</p> <p>ALCOOL: 15 % vol.</p> <p>ZUCCHERI RIDUTTORI: 2,23 g/l.</p> <p>ACIDITA' TOTALE: 5,16 g/l.</p> <p>ESTRATTO SECCO: 31,1 g/l.</p> <p>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.</p> <p>AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2-3 anni. Da consumare entro 10-15 anni dall'imbottigliamento.</p> <p>COLORE: rosso-rubino (indice di un barolo giovane), tendente al rosso-granato con il trascorrere degli anni.</p> <p>PROFUMI: fruttati e floreali come viola e vaniglia da giovane e speziati e di goudron dopo alcuni anni di invecchiamento.</p> <p>GUSTO: pieno, ottima struttura, acidità non troppo marcata, contenuto in tannini gradevole. Vino in evoluzione.</p> <p>ABBINAMENTO: piatti elaborati, selvaggina, formaggi stagionati, brasati, arrostiti di carne rossa.</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.</p> <p>CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale.</p>
--	--