



Vergani

BARBERA D'ALBA DOC 1661 BOROLI



Barbera d'Alba DOC, Boroli, Piemont, Italien

Geschmack	
	Trocken Süss
	Fruchtig / Weich Würzig / Herb
	Leicht Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2022
Notizen	Intensive rubinrote Farbe. Die Nase ist wenig, intensiv und delikat. Am Gaumen viele dunkle Früchte, Orangenschalen und Granatapfel. Mittlerer Körper. Fruchtig und saftig, schön frisch. Eher ein leichter Barbera
Vinifikation	Gärung in Edelstahltank, Mazeration 8-9 Tage. Reifung 6 Monate in 25 HL Fässer aus französischer Eiche.
Traubensorten	100% Barbera
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

BOROLI

Bei Boroli begann alles in den 1990ern. Silvano und Elena Boroli gründeten die gleichnamige Kellerei in Castiglione Falletto, im östlichen Teil des Barolo-Gebiets. Im Jahr 2000 trat Achille in das Unternehmen ein und führt es heute in zweiter Generation. Im Hause Boroli setzt man voll auf Qualität. Das zeigt sich auch in ihrem eigenen Restaurant. Innerhalb kürzester Zeit erkochte es sich einen Michelin-Stern. Boroli: Für uns eine sensationelle Entdeckung. Im Portfolio von Boroli findet sich neben dem Basis-Barolo auch noch drei Einzellagen-Baroli: Cerequio, Villero und Brunella. Dabei handelt es sich bei Brunella um eine Monopollage. Das bedeutet, dass nur Boroli an diesem Weinberg Reben unterhält. Qualität ohne Kompromisse. Dies ist das Credo, dem Boroli in der Weinherstellung folgt. Ihre Weine sind terroirbezogen und von der Stilistik eher traditionell einzustufen. Es sind schlanke und mineralische Weine, die den Charakter der Nebbiolo-Trauben wunderbar wiedergeben.