

## BAROLO DOCG

# Borzoni

Vino rosso, affinato in legno 24 mesi, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barolo, vigna Borzoni.

La perfetta esposizione del vigneto Borzoni, unita a clima e suolo, permette di ottenere un vino molto longevo ed elegante.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Grinzane Cavour;

Vigneto: Borzoni;

Vitigno: nebbiolo;

Altitudine: 230 m.s.l.m.;

Esposizione: sud;

Origine geologica<sup>1</sup>: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo<sup>2</sup>: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1980;

Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5200 L vino/ha.

### VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge fermentazione alcolica e macerazione. La durata complessiva è di almeno una settimana e la temperatura è di 28-32°C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barrique* (225 L) di primo e secondo passaggio e dura circa 24 mesi.

Infine, a più di due anni dalla vendemmia, il Barolo D.O.C.G. Borzoni è imbottigliato e dopo almeno 6 mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con riflessi aranciati;

Odore: intenso con sensazioni di legno e sentori di frutta matura unita a spezie;

Sapore: corposo e persistente. I tannini sono austeri, ma senza provocare sensazioni amare o allappanti.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche di struttura si abbina bene a piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio: 18 °C



<sup>1</sup> A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

