



VILLERO BAROLO DOCG BOROLI 75CL

Geschmack



Barolo DOCG, Boroli, Piemont, Italien

Trocken Süss

Fruchtig / Weich Würzig / Herb

Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2019

Notizen Leuchtend granatrote Farbe. Anhaltendes Bouquet

von reifen roten Früchten, Pflaumen und Kirschen, das sich zu würzigen Noten hin öffnet. Es handelt sich um einen strukturierten und kräftigen Barolo mit einem tiefen aromatischen Profil. Die Tannine sind weich und geschmeidig, dank der langen Mazeration. Der BOROLI Barolo Villero wird noch Jahre nach der Ernte sein volles Potenzial entfalten.

Vinifikation Maischegärung von 20-25 Tage, Anschliessend folgt

eine Malolaktische Gärung in Edelstahltanks.

Reifung und Ausbau in grossen Eichenfässern für 18 Monate. Zusätzlich reift der Wein für mindestens 1

Jahr in der Flasche.

Traubensorten 100% Nebbiolo

Alkohol 14 %

Format 75 cl

Auszeichnungen / Wine Spectator (2019) 95/100 Punkte Bewertungen Robert Parker (2019) 94/100 Punkte

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.