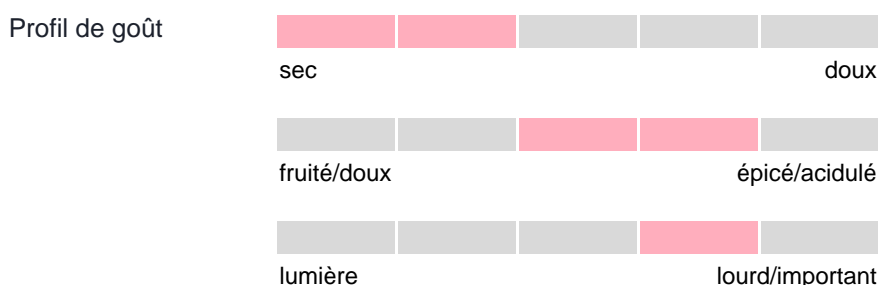




NEBBIOLO *1661* LANGHE DOC BOROLI



Langhe DOC, Boroli, Piémont, Italie



Millésime	2023
Notes	Couleur rouge vif. Le parfum est frais et fruité avec des notes de baies des bois. En bouche, les tanins sont veloutés, harmonieux et équilibrés.
Accompagnement	Bœuf braisé, gratin de pommes de terre, pâtes à la sauce de viande, truffe, fromage affiné.
Vinification	L'exposition est nord-ouest, nord-est, ouest ; le sol est argileux et calcaire, avec des traces de sable. Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée pendant 8-9 jours. Fermentation malolactique en cuves inox à température contrôlée. Vieillessement de 8 mois en grands fûts de chêne (225 - 500 - 1000L).
Les variétés de raisin	100% Nebbiolo
Alcool	13.5%
Format	75 cl
Prix / Classements	Wine Enthusiast (2021) 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.

