

B O S C O

PIERANGELO

BAROLO

DOCG

BOIOLO

2017

<i>Denominazione</i>	<i>Barolo DOCG</i>
<i>MGA</i>	<i>Boiolo</i>
<i>Varietà</i>	<i>100% Nebbiolo</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>metodo Guyot</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Macerazione pre-fermentativa Fermentazione alcolica spontanea macerazione sulle bucce di 30 giorni in vasche a temperatura controllata con rimontaggi e follature.</i>
<i>Affinamento</i>	<i>Dopo fermentazione malolattica in acciaio il vino viene affinato per 24 mesi in botti grandi</i>
<i>Bottiglie prodotte</i>	<i>1000</i>