

# Boroli Barolo

MÄHLER-BESSE, DISTRIBUTEUR EXCLUSIF À PARTIR DU MILLÉSIME 2012



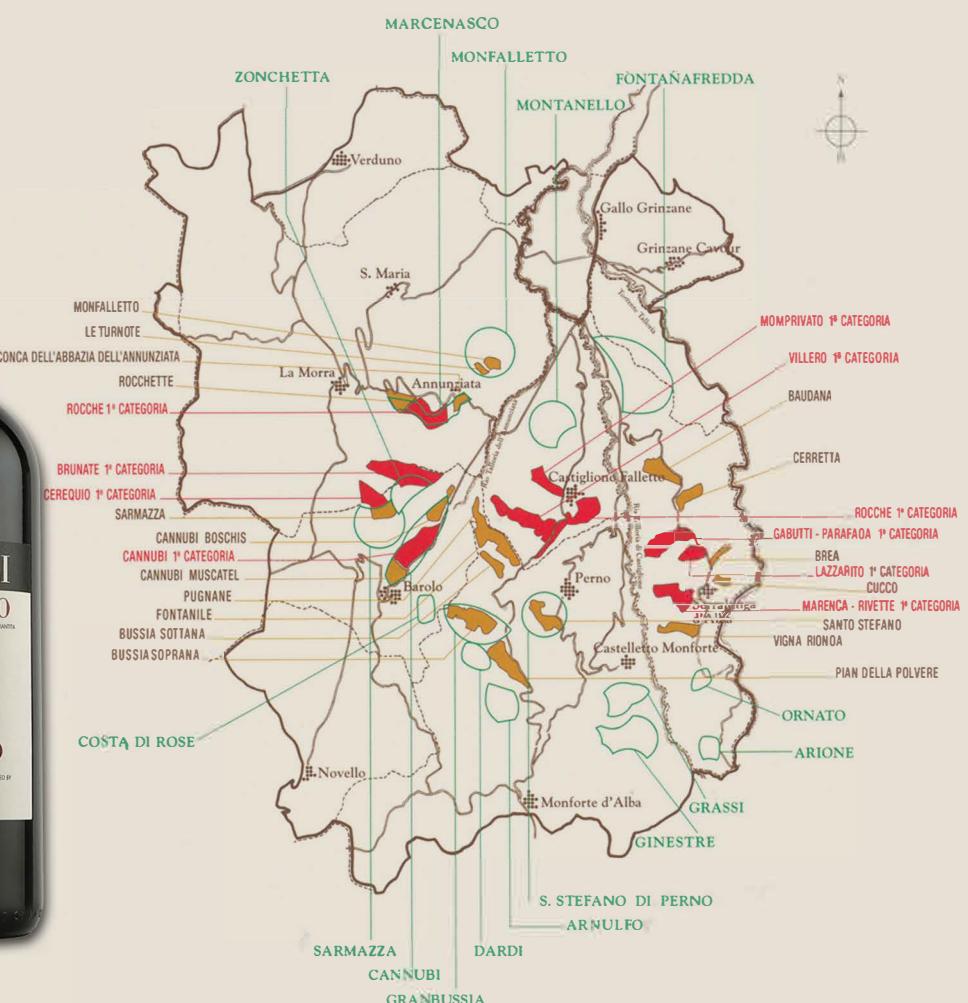
Les Boroli sont une famille d'entrepreneurs piémontais actifs dans la région (d'abord dans le textile, puis dans l'édition, et aujourd'hui dans le vin) depuis 1831. Dans les années 1990, Silvano et Elena Boroli ont ressenti le besoin d'ajouter une corde à leur arc. Ils voulaient se rapprocher de la nature et s'éloigner des contraintes du monde des affaires. Pour ces Piémontais, le choix était évident : faire du vin dans les Langhes, et transformer ainsi une passion en métier. Que demander de plus ?

Produire du vin n'est pas aussi facile qu'il y paraît. C'est un travail exigeant, soumis aux caprices de la nature et aux résultats imprévisibles, mais c'est exactement pour ces raisons que réussir dans ce domaine peut procurer une immense satisfaction.

En 2000, Achille, troisième des quatre enfants de la famille Boroli, a rejoint l'exploitation familiale. La culture du vin englobe de nombreux aspects. Dans le cas des Boroli, la qualité est toujours le dénominateur commun, de la vigne jusqu'à la bouteille.

## Carta del Barolo

Renato Ratti



Contact France : 05 56 56 04 35  
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48  
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France  
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59

# Boroli Barolo

Barolo

MÄHLER-BESSE, DISTRIBUTEUR EXCLUSIF À PARTIR DU MILLÉSIME 2012



**Vignoble :** Castiglione Falletto, au cœur de l'appellation Barolo.

Exposition sud-ouest, ouest et est.

Argile marneuse bleu pâle et sables calcaires de granulométrie moyenne.

4 000 pieds/ha

318 mètres

Âge entre 6 et 35 ans

**Cépages :** 100 % nebbiolo

**Vinification :** Foulage et éraflage. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées pendant 10 à 12 jours, puis soutirage et fermentation malolactique. Elevage en fûts de petite et grande taille pendant au moins 2 ans, puis vieillissement en bouteille pendant encore un an.



Contact France : 05 56 56 04 35  
[France@mahler-besse.com](mailto:France@mahler-besse.com)

Export contact : +33 5 56 56 04 48  
[Export@mahler-besse.com](mailto:Export@mahler-besse.com)

**Mähler-Besse**  
49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux. France  
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59

# Boroli Barolo

Cerequio

MÄHLER-BESSE, DISTRIBUTEUR EXCLUSIF À PARTIR DU MILLÉSIME 2012



**Vignoble :** Près de la ville de Barolo, une zone bénéficiant d'un extraordinaire microclimat, surnommée « Riviera des Langhe ».

Exposition sud-est et est.

Mélange d'argile, de craie et de cailloux, avec des couches sablonneuses.

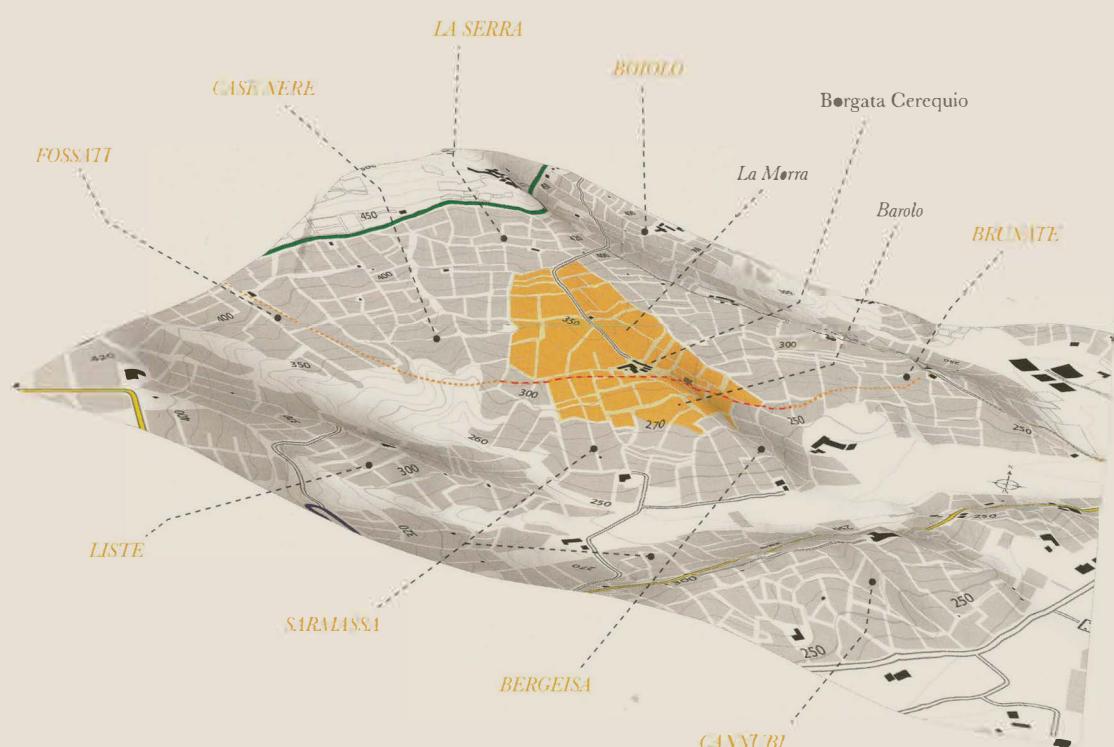
4 300 pieds/ha

300 mètres

Âge moyen 25 ans

**Cépages :** 100 % nebbiolo

**Vinification :** Foulage et éraflage. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées pendant 10 à 12 jours. Macération pelliculaire avec chapeau immergé pendant 15 à 20 jours, puis soutirage et transfert en petits fûts pour la fermentation malolactique à température maîtrisée. Élevage en fûts neufs petits et moyens pendant au moins 2 ans, puis vieillissement en bouteille pendant encore un an.



Contact France : 05 56 56 04 35  
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48  
Export@mahler-besse.com

**Mähler-Besse**

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France  
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59

# Boroli Barolo

Villero

MÄHLER-BESSE, DISTRIBUTEUR EXCLUSIF À PARTIR DU MILLÉSIME 2012



## Vignoble : Castiglione Falletto

Exposition sud-ouest et sud.

Mélange de marnes, d'argile et de limon.

Argile marneuse bleu pâle et sables calcaires de granulométrie moyenne.

4 000 pieds/ha

318 mètres

Âge entre 6 et 35 ans

## Cépages : 100 % nebbiolo

**Vinification :** Foulage et éraflage. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées pendant 10 à 15 jours. Macération pelliculaire avec chapeau immergé pendant 20 à 25 jours, puis soutirage et transfert en petits fûts pour la fermentation malolactique sous température maîtrisée. Élevage en petits fûts neufs pendant au moins 2 ans, puis vieillissement en bouteille pendant encore 2 an.



Contact France : 05 56 56 04 35  
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48  
Export@mahler-besse.com

**Mähler-Besse**

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France  
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59