

CANTINA BOROLI

ALBA(CN)

*OFFERTA VINI PIEMONTESI DI PREGIO
PER ISCRITTI A SCACCHISTI.IT*

Per ordini o per informazioni:

Massimo Pellegrini

340.93.12.649

pellegrini.massimo1@virgilio.it



LA CANTINA BOROLI ALBA (CN)

Una famiglia di imprenditori piemontesi dal 1831 nei settori tessile ed editoriale i cui discendenti, negli anni 90 del XX secolo, sentono la necessità di intraprendere qualcosa che li riavvicini alla natura. Per un piemontese, la scelta è quasi obbligata: Il Vino delle Langhe. Una passione che si trasforma in lavoro, difficile, impegnativo, e che li porta in pochi anni ad essere tra i primi produttori di Barolo per qualità, accanto a nomi che rappresentano l'eccellenza del buon Bere nel mondo.

I Vini della famiglia Boroli vengono prodotti in due Cascine di proprietà: la Cascina Bompè ad Alba e la Brunella a Castiglion Falletto, culla del Barolo. E' qui, a Castiglion Falletto che la Boroli ha i propri vigneti Cru storici del Barolo: Il Villero ed il Cerequio, vigneti che danno vini di grande pregio e tradizione prodotti, come tutti i vini della famiglia Boroli, con passione, dedizione e amore per la terra: una terra fortunata e magica per il Barolo, a cui la natura ha donato un microclima ideale per sviluppare ed esaltare le migliori qualità della vigna. Una terra che i contadini chiamano Riviera delle Langhe, per la caratteristica di far sciogliere subito le nevi invernali al primo sole di primavera.

Questa sinergia tra Territorio, passione, cura e impegno, fanno nascere i vini Boroli, esaltati dai maggiori esperti e presenti sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo. E comunque, a chi il vino vuole 'berlo', una caratteristica salterà subito agli occhi: i vini Boroli *tingono* i bicchieri come pochi altri.

CASCINA BOMPE'



DOLCETTO D'ALBA MADONNA DI COMO D.O.C.

Cartone da 6 bot

Euro 56,45

Uve Dolcetto in purezza, matura in acciaio 9 mesi, e si affina in bottiglia per 6 mesi. Vino ben strutturato da 14° ha color rosso porpora con riflessi violetti. Profumo floreale fruttato e sapori di mora e marasca matura. Si serve a 16-18° con piatti di carne, primi piatti elaborati e selvaggina di piuma. Ottimo da meditazione.

ANNA LANGHE D.O.C.

Cartone da 6 bott.

Euro 49,39

Prodotto con uve Nebbiolo e Barbera, matura in acciaio e botte grande per 6 mesi e si affina in bottiglia per 5 mesi. Vino strutturato da 13° gradi, di pronta beva, adatto all'invecchiamento, si presenta con color rosso rubino e riflessi violacei. Profumi di lampone e bacche rosse. Vino da tutto pasto, si serve a 18°



BARBERA D'ALBA QUATTRO FRATELLI D.O.C.

Cartone da 6 bott.

Euro 66,53

Uve Barbera in purezza, da invecchiamento, matura in botte per 6 mesi e si affina in bottiglia altri 6 mesi. Vino di forte struttura da 14° color rosso rubino intenso, con profumi intensi di bacche rosse ben mature, su sfondo vanigliato. Gusto denso, polposo con aromi di lamponi e more. Nonostante le caratteristiche, vino da tutto pasto e di facile beva. Servire a 18°

BARBERA D'ALBA SUPERIORE I FAGIANI D.O.C. '04

Cartone da 6 bott

Euro 120,96

Uve Barbera in purezza, matura in barrique 18 mesi e si affina in bottiglia altri 6 mesi. Colore rosso rubino cupo, sentori di rosa rossa, ciliegia e confettura di more, poi note di vaniglia e spezie. Al palato risulta potente, rotondo, con componenti acide e tanniche ben armonizzate. Vino di elevata struttura, da 14,5° predilige piatti importanti, formaggi stagionati. Serv. A 18°



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Cartone da 6 bottiglie,

Euro 98,78

Uve Nebbiolo in purezza, colore rosso granato con riflessi aranciati. Matura in botte 6 mesi e altri 6 mesi in bottiglia. Vino da invecchiamento, al naso offre profumi di frutti di bosco e note speziate. In bocca risulta sapido con tannini morbidi, persistente ed elegante. Si serve a 18° con secondi di carne.



CHARDONNAY LANGHE BELAMI' D.O.C.

Cartone da 6 bott.

Euro 75,60

Uve Chardonnay in purezza di colore giallo paglierino carico. Profumo netto e persistente con sentori di frutta matura. Vino di buon invecchiamento e struttura, da 13° matura in botte 6 mesi e altri 6 mesi in bottiglia. Al palato è sapido, delicatamente secco e con note di frutta e erba tagliata, finale armonioso. Servire 10-12 ° con antipasti, pesce e verdura.

BRUT CHAMPALOU VOUVRAY METODO CLASSICO **APPELATION CONTROLEE**

Cartone da 6 bott

Euro 99,79

Vino spumante Brut metodo classico francese della valle della Loria, prodotto con uve Chenin Blanc in purezza. Vigne antiche su terreno argilloso, viene prodotto dalla famiglia Champalou nel rispetto del metodo classico compreso il remuage manuale. Aspetto gradevole, dorato con perlage fine e persistente. Al gusto è equilibrato, con un attacco semi dolce al 'caramello' per poi proseguire nella miglior tradizione dei brut con profumi di crosta di pane, note di agrumi, e di erbe, con gusto ricco, fresco. Un Brut ben strutturato, da 12° di pronta beva, adatto all'invecchiamento in cantina. Servire a 7° come aperitivo, ottimo con i crostacei.



CASCINA LA BRUNELLA : IL BAROLO



BAROLO D.O.C.G

Cartone da 6 bott Euro

191,52

Uve Nebbiolo in purezza di colore rosso granato. Vino da invecchiamento, matura in botte e tonneau per 24 mesi, e si affina in bottiglia per altri 12 mesi. Forte struttura, da 14°, con eleganti sentori di frutta rossa matura, cuoio, tabacco e accenni di rovere. In bocca è imponente, con finale lungo e persistente. Servire a 19-20° con carni rosse in genere, formaggi duri e stagionati. Ottimo da meditazione.

BAROLO VILLERO D.O.C.G.

Cassa in legno da 6 bott

Euro 272,16

Uve Nebbiolo provenienti dalla vigna Villero, CRU di Prima Categoria nel comune di Castiglione Falletto. Vino da lungo invecchiamento, matura in botte e barrique 24 mesi e si affina in bott. Per altri 12 mesi. Vino di potente struttura, 14,5° colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo prorompente con note di sottobosco, ribes, lampone e note muschiate di rovere. In bocca è denso, morbido, potente, con finale esaltante. Servire a 18-20° con carni arrostiti, selvaggina. Eccellente dopo pasto.

BAROLO CEREQUIO D.O.C.G.

Cassa in legno da 6 bott

Euro 282,24



Uve nebbiolo provenienti dalla vigna Cerequio, nel comune di Barolo, CRU di Prima Categoria. Vino da invecchiamento matura in botte e tonneau 24 mesi più altri 12 in bottiglia. Struttura potente, da 14,5° colore rosso rubino intenso. Profumi ricchi e complessi nei quali dominano la liquirizia e il tartufo. Al palato si evidenziano i tannini e la struttura, oltre a note complesse di cuoio e frutta rossa. Servire 20° con arrosti importanti e selvaggina. Ottimo dopo pasto e da meditazione.

BAROLO RISERVA VILLERO 8 ANNI

Cassa in legno da 6 bott

Euro 322,56

Vino risultato di una selezione invecchiato 8 anni. La struttura e l'eleganza si sono evolute dando come risultato una straordinaria e equilibrata complessità di sensazioni organolettiche. Adatto a ulteriore invecchiamento

Gradazione alcolica 14,5° struttura forte e potente. Vino da meditazione e da arrosti importanti.

VINI DA DESSERT E FINE PASTO GRAPPA



MOSCATO D'ASTI AUREUM

Cartone da 6 bott.

Euro 55,44

Vino da uve Moscato in purezza, spumante dolce tappo raso. Colore giallo paglierino carico brillante e trasparente. Profumi floreali e frutta esotica. Uvaggio dolce e ben bilanciato da una freschezza acida, caratterizzato da consistenza cremosa dovuta alla schiuma molto fine e persistente. Servire fresco, 9-10° con dolci di frutta, pasticceria secca e cremosa.

BAROLO CHINATO

bott. Da 75cl

Cartone da 6 bott.

Euro 196,56

BAROLO CHINATO

bott. Da 50cl

Cartone da 6 bott.

Euro 171,36

Vino aromatizzato prodotto con Barolo DOCG estratto di erbe e corteccia di china, zucchero e alcool, prodotto secondo un'antica ricetta di famiglia. Colore rosso rubino con sfumature ambrate, profumo delicato e deciso insieme, aromatico, caratteristici delle erbe aromatiche. Sapore morbido e avvolgente. Servire a temperatura ambiente o leggermente fresco. Ottimo col cioccolato e dopo pasto.



GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

bott da 50cl

Cassa legno da 6 bott euro 241,92

GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA
bott da 20cl Cassa legno da 6 bott euro 171,36

Grappa di Barolo millesimata, prodotta con vinacce di uve Nebbiolo da Barolo diraspate. Distillazione discontinua in piccole caldaie di rame. Affinata per lunghi anni in fusti di rovere. Colore ambrato con riflessi di miele. Profumo delicato, dolce aromatico, sapore morbido e avvolgente, finale esaltante e persistente che esalta il vino dal quale nasce. Servire a temperatura ambiente.

CANTINA SOCIALE DI CASORZO (AT)
LA MALVASIA DI CASORZO ORIGINALE

MALVASIA ROSA D'AMORE VINO SPUMANTE ROSSO
BOTTIGLIA NUMERATA

Cart. Da 6 bott Euro 96

Rinomato Vino spumante rosso tappo raso, di non facile reperibilità al di fuori della zona di produzione. Vino dolce, prodotto con uve Malvasia in purezza. Pressatura soffice, presa di spuma in autoclave e bottiglia, 3 filtraggi osmotici. Spuma ricca e persistente, strutturato, polposo ed elegante, 5° alcoolici, profumi tipici del Malvasia arricchiti da un sentore di rosa. Al palato complesso e delicato allo stesso tempo con note di frutta fresca, matura con predominanza dell'uva. Servire fresco con pasticceria cremosa, secca. Eccellente con formaggi e miele.



Tutti i prodotti sopra elencati sono disponibili anche in confezioni miste da 6-12 bottiglie, anche in legno, da comporre secondo le vostre esigenze, per un'idea regalo.

I prezzi sopra elencati sono IVA inclusa, e già comprensivi di sconto previsto per iscritti al club scacchisti.it, per vendite destinate unicamente a privati. Per usufruire della presente offerta, sarà necessario comunicare il proprio Nick di iscrizione. Disponibile listino per rivenditori.

Modalità di pagamento: anticipato PostePay o Bonifico Bancario

I dati relativi al pagamento verranno inviati per email a fronte di un ordine.

Spese di spedizione euro 10, gratuite per ordini superiori a 150 euro.

Per ordini o per informazioni:

Massimo Pellegrini

340.93.12.649

pellegrini.massimo1@virgilio.it

