

# ENZO BOGLIETTI

## BAROLO D.O.C.G.

### ARIONE 2011

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Arione
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	Serralunga
ESPOSIZIONE	sud-ovest/sud
ALTITUDINE	circa 450 metri
TERRENO	Franco limoso, sabbioso, alcalino, povero in sostanza organica. Vigna piantata nel 1999.
CLONI DI NEBBIOLO	CN 111; CVT 230
VINIFICAZIONE	20 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques (40% nuove, 40% secondo passaggio, 20% terzo passaggio), 16 mesi in botte grande, 6 mesi in acciaio e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Profumi di minerali bianchi, fiori appassiti e spezie mostrano subito la sua natura elegante; la mineralità si arricchisce con piccoli frutti rossi e agrumi con note di rabarbaro. Al palato rispetta la sua natura elegante con un tannino articolato che dona dinamismo. La freschezza nel finale amplifica i ritorni minerali del lunghissimo retrogusto. Il terreno limoso-sabbioso regala l'eleganza dei profumi e i tannini molto fini.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.900 + 150 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 9-10 anni

