

# ENZO BOGLIETTI

## BAROLO D.O.C.G.

### BRUNATE 2011

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Brunate
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	sud/sud-est
ALTITUDINE	tra 300 e 350 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, alcalino, molto povero di sostanza organica. Vigna piantata nel 2005.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT 71; 423; CVT CN 142
VINIFICAZIONE	28 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	24 mesi in botte grande, 10 mesi in botte di cemento e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Naso austero, minerale, speziato, con piccoli frutti sotto spirito e erbe officinali secche che donano grande eleganza. In bocca mantiene il blasone del naso, possiede tannini fitti e setosi, inoltre la pienezza della struttura si completa con una bella freschezza in un finale profondo. Il terreno con alta concentrazione di limo, ma molto povero di sostanza organica dona la grande struttura e l'austerità di questo celeberrimo cru di Barolo, mentre le numerose argille sono responsabili per la notevole complessità olfattiva e gustativa.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.833 + 150 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

