

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

CASE NERE 2011

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Case Nere
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	sud-est
ALTITUDINE	tra 300 e 350 metri
TERRENO	Franco Limoso Argilloso, sub alcalino, molto povero in sostanza organica. Vigna composta da 20% di viti di sessant'anni e 80% da viti di quattordici anni.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT CN 142; CVT 71, 141
VINIFICAZIONE	18 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques (50% nuove, 50% secondo passaggio), 12 mesi in botte grande, 10 mesi in botte d'acciaio e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Naso evocativo, denso, balsamico, con note di sottobosco, piccoli frutti scuri, goudron, chiodi di garofano e minerali scuri. In bocca ripropone la ricchezza olfattiva arricchita da una trama tannica imponente che dona volume e pienezza gustativa. I ritorni balsamici allungano lo slancio e impreziosiscono il finale profondissimo. La cospicua porzione argillosa è responsabile della potente struttura tannica e della grande longevità mentre quella calcarea dona freschezza per un grande equilibrio gustativo.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.566 + 150 Magnum
DA BERSI	17° - 18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

