

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. CASE NERE 2013

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	Rosso rubino carico e brillante. Bouquet fine e minerale con note di frutta scura e spezie dolci. Il palato è esuberante, avvolgente e opulento con una spina robusta e tannini di razza che precedono un finale lunghissimo.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.904 + 100 Magnum + 24 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni



Az. Agricola **ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com