

2017  
ENZOBOGLIETTI

# ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. FOSSATI 2013

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Fossati
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	Tra 370 e 420 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, subalcalino, povero di sostanza organica. Vigna composta da 30% viti di sessant'anni e 70% viti di quindici anni.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT CN 142; CVT 230, 36, 111
VINIFICAZIONE	20 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques, 40% nuove, 40% secondo passaggio, 20% terzo passaggio; 12 mesi in botte grande, 10 mesi nel cemento e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Il naso teso ed elegante ha aromi di frutta scura, erbe aromatiche, fiori appassiti e liquerizia. La bocca piacevolmente fresca e speziata ha complessità aromatica e un superbo vigore tannico che lasciano presagire un'estrema longevità.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.470 + 150 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