

ENZO BOGLIETTI

LANGHE D.O.C.

NEBBIOLO 2014

| | |
|------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | LANGHE D.O.C. Nebbiolo |
| VITIGNO | 100% Nebbiolo |
| TIPO DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ORIGINE | La Morra |
| TERRENO | Marnoso calcareo con colorazione rossiccia a zone pietrose; la terra che varia dal grigio-blu al rosso di difficile lavorazione. |
| VINIFICAZIONE | 10 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere |
| AFFINAMENTO | 9 mesi in legno di secondo passaggio |
| NOTE DEGUSTATIVE | Colore rosso rubino, mediamente carico. Naso fruttato, fresco a tratti minerale, intrigante. Bocca elegante, delicata, fresca, con un tannino lieve ma molto persistente. |
| RESA DI UVA PER ETTARO | 50 q |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 9.080 + 400 Magnum + 30 Doppi Magnum |
| DA BERSI | 16°-18° |
| GRADAZIONE | 13,5% |
| INVECCHIAMENTO | Fino a 6-8 anni |

