

2017
EMSOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2015

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. Delicato bouquet di ciliege, fiori e spezie. La bocca è ben equilibrata, con aromi netti di frutta rossa e fiori, e con tannini maturi da grande annata. Finale piacevolissimo ed elegante. Nebbiolo di ottima beva. Pronto adesso ma con un ottimo margine di miglioramento in bottiglia.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	10.724 + 300 Magnum + 30 Doppi Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 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