

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BRANDINI 2020

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Brandini
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	Ovest con qualche grado nord
ALTITUDINE	400 m
TERRENO	Argilloso, calcareo con importante presenza di sabbia, presenza di gesso. Vigna piantata nel 1999 e 2002.
CLONI DI NEBBIOLO	Massal selection.
VINIFICAZIONE	Pigia-diraspatura in piccole vasche d'acciaio, fermentazione spontanea, frollature manuali con rimontaggio, temperatura di fermentazione 28° C, macerazione con le bucce per 20 giorni, fermentazione malolattica spontanea.
AFFINAMENTO	In botti da 15HL per 18 mesi. Poi in bottiglia per minimo 8 mesi.
NOTE DEGUSTATIVE	With juicy and sweet wild berries and strawberry it offers an overt, seductive fruitiness and charming creaminess. The palate is ripe, and tannin is taut, elevated, enveloped in an approachable texture pierced by the juicy expression of acidity. Long, more salivating and charming rather than concentrated. Sword fish steak with red wine and roasted beetroots. Drink it to decade.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1900 + 50 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

