

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BRANDINI 2021

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	A balsamic nose, both fresh and juicy, not yet overt, but airy. The palate shows a straight and dense line, both tense and spicy. Its generous core is adorned with a full- structured and granular tannin, while finish is ethereal, minty with balsamic spirits that brings vibrance. Long and structured, perfect for a T- bone and able to easily stand the proof of time for 20- 30 years.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1572 + 50 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

