

ENZO BOGLIETTI
 BARBERA D'ALBA D.O.C.
 2014

DENOMINAZIONE	BARBERA D'ALBA D.O.C.
VITIGNO	100% Barbera
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra, Roddino, Sinio
VINIFICAZIONE	7 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	9 mesi in acciaio e legno
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino carico, naso di frutta rossa sciroppata, prugne, lamponi, con sentori balsamici e speziati. Bocca subito intensa, ricca, acidula, con un nerbo centrale che accompagna tutta la degustazione.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	18.813 + 400 Magnum + 30 Doppi Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

