

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BARBERA D'ALBA D.O.C. 2015

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 rubino brillante con riflessi porpora. Aromi intensi di frutta rossa e nera e una leggera speziatura. Barbera di medio corpo con aromi ben definiti di ciliegia e more, possiede una piacevole sapidità e un'ottima beva. Le eccellenti condizioni climatiche hanno consentito di produrre una Barbera ben equilibrata, con una vibrante acidità che garantisce buona longevità.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	30.533 + 400 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