

# ENZO BOGLIETTI

## BARBERA D'ALBA D.O.C.

### 2016

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	Rosso rubino brillante con unghia porpora. Il naso è intenso con note di frutta rossa e scura e spezie. Il palato rivela un grande equilibrio tra aromi di frutta e note sapide. La Barbera d'Alba 2016 possiede un'eccellente beva, eleganza e tannini fini, è al contempo setosa e tagliente.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	27.400
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

