

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

2017

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	<p>Rosso rubino intenso con una leggera unghia porpora. Nonostante il 2017 sia stata un'annata calda questa Barbera d'Alba non mostra alcun carattere di frutta surmatura ma un invitante bouquet di frutta scura croccante con note di erbe aromatiche e spezie.</p> <p>La sensazione generale è quella di un Barbera di ottima beva dominato da aromi di frutta, piacevole acidità' e da un finale succulento. Perfetto a tavola.</p>
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	27.400
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

