

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

2018

DENOMINAZIONE	BARBERA D'ALBA D.O.C.
VITIGNO	100% Barbera
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra, Roddino, Sinio.
VINIFICAZIONE	7 giorni a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere.
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio e legno.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante con un'unghia porpora. Il bouquet è un'attraente combinazione di frutta scura, erbe aromatiche e note speziate. Una Barbera finemente strutturata che mostra un delizioso melange di aromi fruttati e sapidi, tannini piacevoli e una vivace acidità. Eccellente unita al cibo.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	23.500 + 200 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

