

# ENZO BOGLIETTI

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

### 2019

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	Colore rosso rubino di media intensità. Piacevolmente aerea, note intense di frutta rossa e scura combinate a erbe aromatiche. Al palato mostra un eccellente amalgama tra le componenti acide, sapide e fruttate. Si contraddistingue per la gustosa sensazione tattile e l'ottima beva.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	13400 + 250 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

