

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

2020

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. All'olfatto intensi profumi di frutta rossa e scura e note speziate. Il palato è avvolgente e succulento. La Barbera d'Alba 2020 è ricca, setosa, con tannini fini e la proverbiale acidità la rende ben viva e ne consente un versatile abbinamento con la cucina.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	8000 + 200 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

