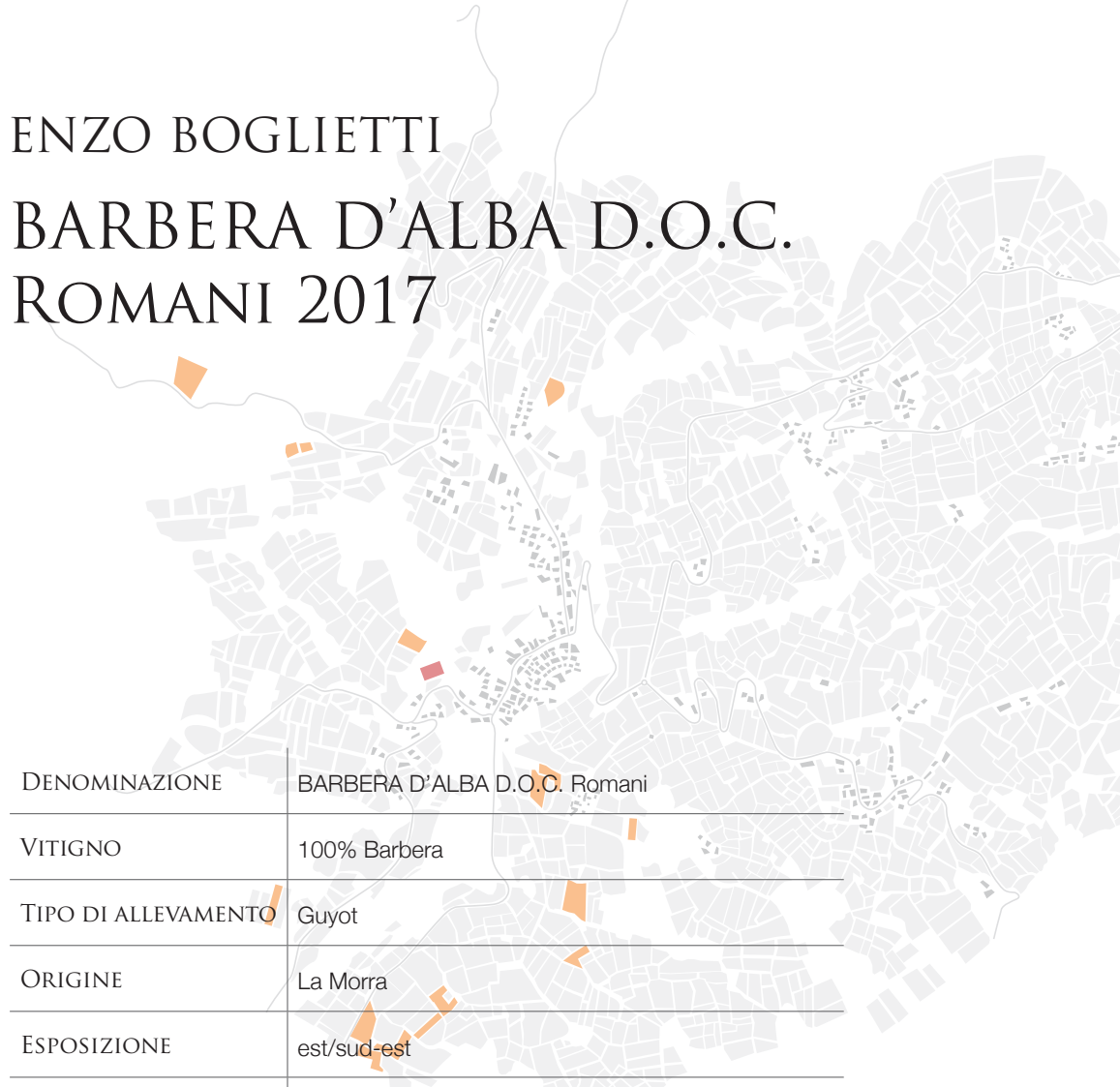


ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

ROMANI 2017



DENOMINAZIONE	BARBERA D'ALBA D.O.C. Romani
VITIGNO	100% Barbera
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	400 m
TERRENO	Medio impasto tendente alcalino, ricco di argilla. Vigna di 80 anni.
VINIFICAZIONE	3 settimane a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere.
AFFINAMENTO	22 mesi in barrique, 40% nuove; 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino molto intenso e brillante con riflessi porpora. Aromi avvolgenti di frutta e fiori scuri e spezie. La bocca replica la piacevolezza del bouquet e mostra un denso corpo dominato da frutti scuri perfettamente amalgamato con una fresca acidità e tannini polverosi. Finale lungo e piacevolmente sapido.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.366 + 150 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-15 anni