

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

ROSCALETO 2013

DENOMINAZIONE	BARBERA D'ALBA D.O.C. Roscaletto
VITIGNO	100% Barbera
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	tra 350 e 370 metri
TERRENO	Vigna con un età che varia da 15 a 65 anni
VINIFICAZIONE	8 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	18 mesi in barriques (40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio), 4 mesi in acciaio e i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino molto intenso. Naso caldo, avvolgente, vellutato, frutta rossa molto matura, cacao, spezie. Bocca energica e delicata allo stesso tempo, dolce e lievemente tannico, con una trama fitta fitta, setoso e molto persistente.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.093 + 300 Magnum + 30 Doppi Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

