

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BARBERA D'ALBA D.O.C. ROSCALETO 2014

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	Franco limoso argilloso, molto povero di sostanza organica. 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 e tonneaux, 50% nuove, 4 mesi in acciaio e i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino molto intenso. Naso ricco con note di ciliege, erbe aromatiche, cacao e rovere fine. La bocca intensa e ben equilibrata, ha aromi di frutta rossa ben definiti sostenuti da una spiccata acidità che accompagna tutta la degustazione e contribuisce ad un finale piacevolmente acidulo.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.346 + 150 Magnum + 30 Doppi Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni



Az. Agricola **ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com