

# ENZO BOGLIETTI

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

### ROSCALETO 2015

|                        |   |
|------------------------|---|
| 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 quasi impenetrabile. Aromi di more, ciliege scure e prugne unite a note di cioccolata ed erbe aromatiche. Il palato mostra una grana ricca e setosa dove le componenti aromatiche e i tannini sono finemente integrati. Il finale è elegante, profondo e vibrante. |
| RESA DI UVA PER ETTARO | 45 q  |
| BOTTIGLIE PRODOTTE     | 7.626 + 200 Magnum + 60 Doppi Magnum  |
| DA BERSI               | 16°-18°   |
| GRADAZIONE             | 14,5%   |
| INVECCHIAMENTO         | Fino a 10-12 anni   |

