

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

ROSCALETO 2016

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 cupo. Bouquet intenso di frutta scura, cioccolato e un accenno di rovere. Il palato ha una piacevole densità, con la tipica ricchezza e larghezza aromatica della Barbera, tannini polverosi e un finale vivace ed energetico. Ottimi i presupposti per un lungo invecchiamento.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	8.166 + 250 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

