

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

ROSCALETO 2017

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	2 settimana a temperatura controllata con rimontaggi e 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 con un unghia porpora. Bouquet complesso di frutta scura, spezie, cioccolato e note minerali. Il palato e' ricco di aromi di frutta matura sorretto da un acidità spiccata, ma ben integrata e tannini fini. Un'eccellente versione della Barbera Roscaletto che si distingue per nitidezza e fragranza degli aromi.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.266 + 200 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

