

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

ROSCALETO 2019

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 scuro. Attrattivi aromi di frutta scura matura, spezie e cioccolato. L'annata 2018 della Barbera d'Alba Roscaletto possiede grande abbondanza di frutta sebbene mostri anche un profilo etereo, tannini fini e vivace acidità.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	8000 + 200 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

