

ENZO BOGLIETTI
 BARBERA D'ALBA D.O.C.
 VIGNA DEI ROMANI 2010

DENOMINAZIONE	BARBERA D'ALBA D.O.C. Vigna dei Romani
VITIGNO	100% Barbera
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	Est/sud-est
ALTITUDINE	400 m
TERRENO	Medio impasto tendente alcalino - ricco di argilla. Vigna di 80 anni.
VINIFICAZIONE	11 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	22 mesi in barriques (70% nuove, 30% secondo passaggio), 12 mesi in acciaio, i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino molto intenso, naso dolce, suadente, caldo, con note vegetali e agrumate, bocca intensa alcolica e tenace, grasso, persistente e aromatico nel finale.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.465 + 100 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-15 anni

