

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BARBERA D'ALBA D.O.C. VIGNA DEI ROMANI 2013

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	22mesi in barrique, 40% nuove; 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore porpora intenso e brillante. Ricco ed esuberante al naso con aromi predominanti di frutta scura matura, cioccolato e spezie dolci. Suadente e denso al palato mostra un fine equilibrio fra succulente note di frutta, una piacevole acidità e tannini fini. Continuerà ad impreziosirsi e migliorare con gli anni a venire.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.233 + 50 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-15 anni



Az. Agricola **ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com