

ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA D.O.C.

VIGNA DEI ROMANI 2016

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	Rosso rubino intenso e brillante. Attraente e complessa combinazione aromatica di ciliegie, more, erbe aromatiche e un accenno di rovere. La purezza degli aromi di frutta combinati con la grande eleganza ed intensità sono il filo conduttore della Vigna dei Romani 2016. Ha beva ed opulenza sebben austera.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.600 + 100 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-15 anni

