

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

ARIONE 2011

| | |
|------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | BAROLO DOCG Arione |
| VITIGNO | 100% Nebbiolo |
| TIPO DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ORIGINE | Serralunga |
| ESPOSIZIONE | sud-ovest/sud |
| ALTITUDINE | circa 450 metri |
| TERRENO | Franco limoso, sabbioso, alcalino, povero in sostanza organica. Vigna piantata nel 1999. |
| CLONI DI NEBBIOLO | CN 111; CVT 230 |
| VINIFICAZIONE | 20 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere |
| AFFINAMENTO | 12 mesi in barriques (40% nuove, 40% secondo passaggio, 20% terzo passaggio), 16 mesi in botte grande, 6 mesi in acciaio e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita. |
| NOTE DEGUSTATIVE | Profumi di minerali bianchi, fiori appassiti e spezie mostrano subito la sua natura elegante; la mineralità si arricchisce con piccoli frutti rossi e agrumi con note di rabarbaro. Al palato rispetta la sua natura elegante con un tannino articolato che dona dinamismo. La freschezza nel finale amplifica i ritorni minerali del lunghissimo retrogusto. Il terreno limoso-sabbioso regala l'eleganza dei profumi e i tannini molto fini. |
| RESA DI UVA PER ETTARO | 45 q |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 2.900 + 150 Magnum |
| DA BERSI | 17°-18° |
| GRADAZIONE | 14,5% |
| INVECCHIAMENTO | Fino a 9-10 anni |