

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. ARIONE 2012

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 temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri ed ulteriori 60 giorni di macerazione post-fermentativa sulle bucce.
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques (40% nuove, 60% usate), 12 mesi in botte grande, poi trasferita per 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Intenso e squisito bouquet di rose appassite, fieno e frutta rossa. Elegante al palato dove frutta rossa e scura persistono armoniose verso un fine lungo e piacevole. Un'edizione del cru Arione delicata e sofisticata. Il terreno limoso-sabbioso regala l'eleganza dei profumi e i tannini molto fini.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.752 + 100 Magnum + 12 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 9-10 anni

