

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. ARIONE 2013

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	Colore rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Naso finissimo sebben intenso di frutta rossa e scura, si apre poi con aromi eterei di spezie, fiori freschi e secchi. In bocca scivola delicatamente ricalcando le sensazioni aromatiche del bouquet, fresco e ed elegante delicato e lunghissimo. Questa annata di Arione è di assoluta eleganza e precisione.
Resa di uva per ettaro	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.928 + 100 Magnum + 24 Doppi Magnum
Da Bersi	17°-18°
Gradazione	14,5%
Invecchiamento	Fino a 9-10 anni