

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

ARIONE 2015

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	In Rovere Francese
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino con una leggera unghia aranciata. Nitidi aromi di frutta rossa, sottobosco ed erbe aromatiche si combinano in un invitante e fresco bouquet. La bocca e' energetica, fresca, vigorosa sebbene delicata. Mostra trama fine e un superbo finale lungo. Impeccabilmente varietale.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.366 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 9-10 anni