

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

ARIONE 2016

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 rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Il naso emana netti aromi di fiori freschi ed appassiti, delicati frutti rossi e note di fieno. Deliziosamente fragrante al palato dove tutte le componenti aromatiche sono finemente intrecciate e donano un'avvolgente consistenza incorniciata da tannini evidenti ma ben maturi. L'annata "classica" 2016 fornisce un Cru Arione di intensità e superba finezza. Il terreno limoso-sabbioso regala l'eleganza dei profumi e i tannini molto fini.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.000 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 9-10 anni

