

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

ARIONE 2017

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	Rosso rubino brillante con unghia aranciata. Piacevolmente aereo ed intenso: rosa, ciliegia, lampone, terra, goudron. Il palato e' un attraente combinazione di grazia e forza, tannini fini e maturi e un acidità fragrante che rende questo Barolo lungo e preciso. Il terreno limoso-sabbioso regala l'eleganza dei profumi e i tannini molto fini.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000 + 100 Magnum + 24 Doppri Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 9-10 anni