

# ENZO BOGLIETTI

## BAROLO D.O.C.G.

### BOIOLO 2011

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Boiolo
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	tra 300 e 350 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, subcalcinoso, molto povero di sostanza organica. Vigna piantata nel 2002.
CLONI DI NEBBIOLO	Selezione massale.
VINIFICAZIONE	20 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique, 30% nuove, 40% secondo passaggio, 30% terzo passaggio, 10 mesi in botte d'acciaio e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Il naso, piacevolmente caldo e immediato, inizialmente si apre sui piccoli frutti di bosco e rosa appassita, si impreziosisce presto delle erbe aromatiche e spezie. Al palato ritroviamo l'immediatezza dell'olfatto, con un gusto equilibrato, persistente, con un piacevole ritorno delle spezie e dei frutti in un finale godibilissimo. Il bassissimo contenuto di sabbia e sostanza organica è responsabile per la buona struttura tannica e i profumi più scuri.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.911 + 150 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

