

2017  
ENSOBOGLIETTI

# ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BOIOLO 2013

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, subalcalino, 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	Colore rosso rubino brillante. Aromi ben definiti ed intensi di frutta rossa, rosa appassita e spezie. Il palato si mostra aggraziato e vibrante con una trama allo stesso tempo setosa e muscolare che conduce ad un finale piacevole e lungo.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.192 + 100 Magnum + 24 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni



**Az. Agricola ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com