

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

BOIOLO 2015

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, subcalino, molto povero di sostanza organica. Vigna piantata nel 2002.
CLONI DI NEBBIOLO	Selezione massale.
VINIFICAZIONE	20 giorni a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri ed ulteriori 60 giorni di macerazione post-fermentativa sulle bucce.
AFFINAMENTO	2 anni in barrique usate.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Intenso ed intrigante combina al naso frutta scura e spezie dolci. Fresco e vibrante al palato, ha gradevole pienezza e nitidi aromi di frutta matura ed erbe aromatiche. Questa versione del "cru" Boiolo mostra grande profondità ed un eccellente equilibrio. Ha freschezza, complessità e finezza.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.366 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

