

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BOIOLO 2016

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 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. Bouquet delicato di fiori secchi e frutta gialla. Al palato è armonico estremamente equilibrato e godibile. Il finale è setoso e contraddistinto da tannini finemente strutturati. Il bassissimo contenuto di sabbia e di sostanza organica è responsabile per la buona struttura tannica e morbidezza dei profumi.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.540 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

