

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BOIOLO 2017

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	<p>Rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Elegante bouquet di fiori, frutta scura e rossa con note di floglie di tè e agrumi. Al palato eccelle per armonia ed intensità, succulento e piacevolmente fruttato è un Barolo complesso ma già godibile. Finale molto lungo e piacevolmente acidulo.</p> <p>Il bassissimo contenuto di sabbia e di sostanza organica è responsabile per la buona struttura tannica e morbidezza dei profumi.</p>
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5240 + 100 Magnum + 24 Doppie Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

