

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BRANDINI 2020

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Brandini
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	ovest con qualche grado nord
ALTITUDINE	400 metri s.l.m.
TERRENO	Argilloso, calcareo con importante presenza di sabbia, presenza di gesso. Vigna piantata nel 1999 e 2002.
CLONI DI NEBBIOLO	Selezione massale.
VINIFICAZIONE	Pigia-diraspatura in piccole vasche d'acciaio, fermentazione spontanea, frollature manuali con rimontaggio, temperatura di fermentazione 28° C, macerazione con le bucce per 20 giorni, fermentazione malolattica spontanea.
AFFINAMENTO	In botti da 15HL per 18 mesi. Poi in bottiglia per minimo 8 mesi.
NOTE DEGUSTATIVE	<p>Frutto di una vendemmia solare ed equilibrata il cru Brandini 2020 esprime tutta la freschezza e la succosità di queste terre. Lieve nel colore con spiccate nuances rosso rubino è nel naso che rivela tutto il suo potenziale: frutta rossa (ciliegia, lampone, ribes), avvolta da un'intrecciata miscela di note balsamico tabaccose, umami e bosco.</p> <p>Molto saporito in bocca, quasi salato, di grande piacevolezza, sorretto da un nerbo acido chiude con un finale persistente e gustoso.</p> <p>Brandini 2020 è un barolo già pronto per il vostro piacere gustativo.</p>
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1900 + 50 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 10-12 anni

