

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BRUNATE 2013

| | |
|------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | BAROLO DOCG Brunate |
| VITIGNO | 100% Nebbiolo |
| TIPO DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ORIGINE | La Morra |
| ESPOSIZIONE | sud/sud-est |
| ALTITUDINE | Tra 300 e 350 metri |
| TERRENO | Franco limoso argilloso, alcalino, molto povero di sostanza organica. Vigna piantata nel 2005. |
| CLONI DI NEBBIOLO | CVT 71; 423; CVT CN 142 |
| VINIFICAZIONE | 28 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere |
| AFFINAMENTO | 24 mesi in botte grande, 10 mesi in botte di cemento e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita. |
| NOTE DEGUSTATIVE | Colore rubino brillante con un a leggera unghia aranciata. Aromi delicati di viola, erbe aromatiche e spezie dolci sono aggraziati ed intriganti. Composto e finemente strutturato il palato replica la ricca complessità del bouquet con tannini setosi e una viva acidità che accompagnano un finale lunghissimo. Un Barolo di grande austerità ed eleganza. |
| RESA DI UVA PER ETTARO | 40 q |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 2.932 + 100 Magnum + 24 Doppi Magum |
| DA BERSI | 17°-18° |
| GRADAZIONE | 14,5% |
| INVECCHIAMENTO | Fino a 15-20 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