

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. BRUNATE 2015

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	20 giorni a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri ed ulteriori 60 giorni di macerazione post-fermentativa sulle bucce.
AFFINAMENTO	In Rovere Francese
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino con unghia aranciata. Squisita combinazione di elusivi aromi floreali e di frutta rossa. Questo Brunate svela grande purezza, eleganza e profondità pur mantenendo un'invitante freschezza. Complesso, vivido e persistente è Barolo sofisticato, equilibrato e persistente. Si consiglia di decantare.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.966 + 100 Magnum + 25 Doppi Magum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

