

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

BRUNATE 2016

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 lieve e brillante. Bouquet squisito ed etereo dove spiccano frutta rossa e scura, rosa e note speziate. Una sofisticata vendemmia del Brunate dove ben si integrano accenni vibranti di frutta, tannini fini e struttura austera. Persistente, gratificante e squisitamente varietale. Il terreno con alta concentrazione di limo, ma molto povero di sostanza organica dona la grande struttura e l'austerità di questo celeberrimo cru di Barolo, mentre le numerose argille sono responsabili per la notevole complessità olfattiva e gustativa.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.300 + 100 Magnum + 25 Doppi Magum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

