

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

FOSSATI 2011

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Fossati
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	tra 370 e 420 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, subcalino, povero di sostanza organica. Vigna composta da 30% viti di sessant'anni, 70% viti di quindici anni.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT CN 142; CVT 230, 36, 111
VINIFICAZIONE	20 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques (40% nuove, 40% secondo passaggio, 20% terzo passaggio), 12 mesi in botte grande, 10 mesi nel cemento e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Naso generoso e fresco, i piccoli frutti scuri sono subito in evidenza, emergono poi note più lievi ed eteree di fiori macerati e iodio, con una chiusura di spezie scure. La bocca è pronta, succosa, con una trama tannica importante, con una certa ruvidezza che dona carattere e lunghezza nel bel finale. Il terreno argilloso-calcareo povero di sostanza organica regala potenza ma anche immediatezza, mentre le vigne più vecchie regalano le sfumature più eteree dei profumi.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.400 + 200 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	15%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni