

# ENZO BOGLIETTI

## BAROLO D.O.C.G.

### FOSSATI 2014

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, subcalalino, povero di sostanza organica. Vigna composta da 30% viti di sessant'anni e 70% viti di quindici anni.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT CN 142; CVT 230, 36, 111
VINIFICAZIONE	4 Settimane con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO	24 Mesi in barriques usate e botte.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Bouquet esuberante e fresco, ricco di note di frutta rossa e scura, fiori freschi e spezie scure. Al palato è delizioso: aromi intensi di frutta rossa, tannini piacevoli in bella mostra e un acidità viva che rende il finale intrigante e succulento. Il barolo fossati dell'annata 2014 erroneamente descritta come mediocre, è invece ben equilibrato, lascia la sensazione di precisione, sapidità, lunghezza e mostra eccellenti prospettive future.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.733 + 100 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni