

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

FOSSATI 2015

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, subcalcalino, 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	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 una leggera unghia aranciata. Aromi intriganti di frutta scura e spezie dolci con nuances di liquirizia e rosa secca. Il palato perfettamente nitido e calibrato mostra gusto succulento, struttura elegante e tannini fini. Austero sebbene già accessibile e con un finale delizioso. Si consiglia di decantare.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.116 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni