

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. FOSSATI 2016

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, subalcalino, 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	<p>Colore rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Un intenso melange aromatico di fiori secchi e piccola frutta rossa si unisce ad accenni di albicocche secche e note di terra. Un tipico Cru Fossati che unisce al palato complessità aromatica e vibrante energia. Il finale di notevole durata e vigore tannico lascia presagire la lunga "vita" di questa vendemmia.</p> <p>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.</p>
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.600 + 100 Magnum + 25 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

