

# ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI LA MORRA 2016



DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG del Comune di La Morra
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
TERRENO	Franco limoso argilloso, subalcalino, molto povero di sostanza organica.
VINIFICAZIONE	20 giorni a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO	30 mesi in rovere francese.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante con un'a leggera unghia aranciata. Naso molto invitante e piacevolmente intenso, spiccano sentori di viola, rosa e liquerizia. Al palato è finemente strutturato e ampio. Questa prima edizione del Barolo del Comune di La Morra, da una vendemmia di eccezionale qualità, si contraddistingue per la squisita fattura, la piacevolezza e facilità di beva.
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.000 + 100 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

