

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

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	24 mesi in rovere francese.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino brillante. Al naso spiccano deliziosi aromi di fiori e frutta rossa unite a note speziate. Il palato mostra un'eccellente integrazione di frutta e tannini fini. Questa vendemmia del Comune di La Morra possiede grazia complessita' e un finale lungo e asciutto. Un eccelente Barolo classico.
BOTTIGLIE PRODOTTE	6366 + 150 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

