

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. RISERVA 2005

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Riserva
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	sud/sud-est
ALTITUDINE	Tra 300 e 350 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, alcalino, molto povero di sostanza organica.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT 71; 423; CVT CN 142
VINIFICAZIONE	28 giorni a temperatura controllata con due follature giornaliere.
AFFINAMENTO	45 mesi (15 mesi in barriques più 30 mesi in legno grande) e 8 mesi in bottiglia.
NOTE DEGUSTATIVE	Rubino di bell'intensità, brillante con una leggera unghia aranciata. Naso ricchissimo, avvolgente, invitante con sentori dominanti di frutta rossa e scura, edbe aromatiche e fiori secchi. Il palato energetico, vivo, vibrante replica la straordinaria diversità del bouquet con tannini fitti e terrosi e un finale interminabile. Un barolo di straordinaria complessità potenza e longevità. Una sorta di monumento al barolo!
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.872 + 250 Magnum + 48 Double Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

