

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. RISERVA 2007

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 brillante con unghia aranciata. Bouquet intenso, spiccano spezie, fiori secchi, fieno e frutta scura. Ricco e morbido al palato mostra grande eleganza e si articola rotondo e armonico con tannini ben maturi e avvolgenti. Finale lungo di estrema piacevolezza.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.550 + 250 Magnum + 50 Double Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	15%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni

