

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI BAROLO D.O.C.G. RISERVA 2008

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. Vigna piantata nel 2005.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT 71; 423; CVT CN 142
VINIFICAZIONE	28 giorni a temp controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	36 mesi, 12 mesi in barriques, 60% nuove, 40% secondo passaggio, 24 mesi in botte grande; 22 mesi in acciaio e i successivi 30 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino-granato carico. Naso elegantemente maturo, evocativo, con una punta di austerità e tutto il meglio che il Nebbiolo può dare: fiori macerati, erbe aromatiche, piccoli frutti rossi, spezie fini e un epilogo minerale cristallino. Al palato mostra una mirabile continuità, i tannini setosi affiancano una vena acido-sapida che lo pervade e lo sospinge senza sosta nell'esemplare finale minerale. Barolo con eccellente propensione all'invecchiamento.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.490 + 270 Magnum + 49 Doppi Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni



Az. Agricola **ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com