

ENZO BOGLIETTI DOCG METODO CLASSICO BRUT ROSÈ ALTA LANGA ROSE'.



DENOMINAZIONE	DOCG Metodo Classico Brut rosè. Alta Langa rosè
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
TERRENO	Franco limoso argilloso, subalcalino, povero di sostanza organica.
VINIFICAZIONE	In bianco a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	72 mesi sui lieviti.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosato lieve con leggere sfumature aranciate, buccia di cipolla. Naso fresco, intenso di frutti rossi e pasticceria. Bocca opulenta, intrigante, cremosa, molto persistente. Acidità viva, bollicina equilibrata.
PRESSATURA	Soffice (uva/mosto 40%)
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.433 + 150 Magum
DA BERSI	Freddo (4° C) per apprezzare il gusto cremoso e minerale.
GRADAZIONE	12,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 5 anni