

ENZO BOGLIETTI

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

2017

DENOMINAZIONE	DOLCETTO D'ALBA D.O.C.
VITIGNO	100% Dolcetto
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra, Roddino, Sinio
VINIFICAZIONE	7 giorni di macerazione sulle vinacce, con 2 follature giornaliere a temperatura controllata
AFFINAMENTO	9 mesi, acciaio e barriques di secondo passaggio
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino brillante con unghia porpora. Al naso fragranti aromi di frutta scura matura con sfumature di terra e spezie. Un'opulenta sensazione di frutta riempie il palato, dona ricchezza e chiude in un finale lungo e succulento.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	9.153 + 100 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 5 anni

