

# ENZO BOGLIETTI

## DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

### 2018

DENOMINAZIONE	DOLCETTO D'ALBA D.O.C.
VITIGNO	100% Dolcetto
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra, Roddino, Sinio.
VINIFICAZIONE	7 giorni di fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere.
AFFINAMENTO	6 mesi, acciaio e barriques di secondo passaggio.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso porpora brillante. Mostra un invitante bouquet di frutta: ciliegie, mirtili e susine unite a note di sottobosco e spezie. Al palato e' vivo e succulento, gli aromi di frutta sono esaltati da una piacevole acidità che conferisce freschezza e dona beva. Un Dolcetto che ben rispecchia le caratteristiche del vitigno da un'annata fresca.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	10.100 + 150 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 5 anni

