

ENZO BOGLIETTI

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

TIGLINERI 2016

DENOMINAZIONE	DOLCETTO D'ALBA D.O.C. Tiglineri
VITIGNO	100% Dolcetto
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra, Monforte, Sinio
TERRENO	medio impasto – tendente alcalino
VINIFICAZIONE	10 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	9 mesi in barriques, 1 mese in acciaio, 2 mesi in bottiglia
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet ha note fragranti di frutti rossi e scuri seguite da nuances di erbe aromatiche e fiori. Il palato è pervaso da aromi di frutta e tannini piacevolmente evidenti, mostra una struttura robusta, è teso e "selvatico" con un acidità vivida e un finale molto persistente. Si suggerisce di decantare.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.800
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 7-8 anni

