

# ENZO BOGLIETTI DOLCETTO D'ALBA D.O.C. TIGLINERI 2017

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	6 mesi in rovere francese, 3 mesi in cemento, 3 mesi in bottiglia.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso porpora intenso e brillante. Il bouquet molto ricco, fruttato ma austero preannuncia un gusto squisitamente complesso dove spiccano aromi di ciliegie, mirtili e erbe aromatiche. Finale lunghissimo e teso contraddistinto da tannini fitti e maturi con una piacevole nota amarognola.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.700 + 150 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 7-8 anni

