

ENZO BOGLIETTI DOLCETTO D'ALBA D.O.C. TIGLINERI 2018

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 temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere.
AFFINAMENTO	6 mesi in rovere francese, 3 mesi in cemento, 3 mesi in bottiglia.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino intenso e brillante. Il Tigli Neri 2018 mostra un seducente bouquet di erbe aromatiche e deliziosi frutti scuri. Ricco e vibrante al palato è delineato da tannini ancora evidenti ma fini. Il finale è lungo e piacevolmente amarognolo.
RESA DI UVA PER ETTARO	45 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.366 + 150 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 7-8 anni

