

ENZO BOGLIETTI

LANGHE D.O.C.

BUIO 2013

| | |
|------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | LANGHE D.O.C. Buio |
| VITIGNO | 80% Nebbiolo + 20% Barbera |
| TIPO DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ORIGINE | La Morra-Roddino |
| TERRENO | Marnoso calcareo con colorazione rossiccia a zone pietrose; la terra che varia dal grigio-blu al rosso di difficile lavorazione. |
| VINIFICAZIONE | 12 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere |
| AFFINAMENTO | 18 mesi in barriques (40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio), 4 mesi in acciaio e i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita. |
| NOTE DEGUSTATIVE | Colore rosso rubino intenso. Naso complesso, frutta, fiori e ortaggi, molto fresco, libero, molto equilibrato. Bocca fresca, tannica, vellutata, ricca e persistente. |
| RESA DI UVA PER ETTARO | 40 q |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 2.366 + 150 Magnum |
| DA BERSI | 16°-18° |
| GRADAZIONE | 14% |
| INVECCHIAMENTO | Fino a 8-9 anni |

