

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. BUIO 2014

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 rubido brillante. Bouquet austero, floreale con note di frutta rossa spezie e cioccolato. Il palato ricalca in modo molto nitido le sensazioni olfattive ed è abbellito da tannini fini che donano eleganza e piacevolezza ad un finale persistente. Un Nebbiolo pronto da bere che mostra un ottimo potenziale di invecchiamento. La componente di Barbera dona beva e lo rende da subito facilmente godibile.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.134 + 100 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8-9 anni



Az. Agricola ENZO BOGLIETTI

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com