

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. BUIO 2016

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. Bouquet austero e complesso dove si distinguono aromi floreali, note di frutta scura e rossa. Al palato nitidi aromi fruttati di ciliege, rosa e spezie dolci sono perfettamente contrapposti a tannini evidenti ma levigati. Questa versione del "Buio" ben rispecchia l'annata 2016: intensa e classica, esaltata da una spiccata acidità. La componente di Barbera dona beva e lo rende da subito facilmente godibile.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	2.030 + 175 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8-9 anni

