

2017  
ENZOBOGLIETTI

# ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. CABERNET 2013

DENOMINAZIONE	LANGHE D.O.C. Cabernet
VITIGNO	100% Cabernet Sauvignon
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	Roddino
ALTITUDINE	Circa 480 metri
TERRENO	Franco limoso, alcalino, povero di sostanza organica. Vigna del 1999.
VINIFICAZIONE	12 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	23 mesi in barriques, 40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio; 10 mesi in acciaio e i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino. Profumi di frutta nera, fiori ed erbe aromatiche mostrano subito la natura complessa di questo vino. Il palato, generoso e muscolare, elegante e denso supportato da tannini maturi mostra un potenziale enorme.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.100 + 50 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 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