

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. CABERNET 2016

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	3 settimane a temperatura controllata con rimontaggi e 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	Rosso porpora scuro e brillante. Naso intenso e molto invitante: spiccano frutta scura e una gradevole nota erbacea unita a un tocco di rovere. Il vino abbina la densità di una uva perfettamente matura a una gradevole leggiadria e armonia di tutte le componenti aromatiche. Finale impeccabile per pulizia e lunghezza. Una delle migliori edizioni del Langhe Cabernet che lascia presagire una maturazione in bottiglia esemplare.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.100 + 50 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	15%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

