

2017
ENZOBOGLIETTI

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. MERLOT 2014

DENOMINAZIONE	LANGHE D.O.C. Merlot
VITIGNO	100% Merlot
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	Roddino
ALTITUDINE	Circa 470 metri
TERRENO	Franco limoso, alcalino, povero di sostanza organica. Vigna del 1999.
VINIFICAZIONE	12 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere.
AFFINAMENTO	20 mesi in barriques, 40% nuove, 30% secondo passaggio, 30% terzo passaggio; 2 mesi in acciaio e i successivi 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rubino carico con leggeri riflessi aranciati. Naso molto intenso di frutta scura ben matura, spezie dolci, cacao e una piacevole nota vegetale. È ricco e vigoroso al palato con una trama avvolgente, tannini polverosi e un finale lunghissimo piacevolmente acidulo.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	929 + 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