

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. MERLOT 2017

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	3 settimane a temperatura controllata con rimontaggi e 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	Rosso rubino brillante con riflessi porpora. Bouquet ricco e suadente: frutta scura unita a note erbacee e di spezie dolci. Di struttura intensa e vigorosa è arricchito da tannini fini e un retrogusto persistente, piacevolmente acidulo.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.233 + 50 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 12-15 anni

