

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2016

DENOMINAZIONE	LANGHE D.O.C. Nebbiolo
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
TERRENO	Marnoso calcareo con colorazione rossiccia a zone pietrose; la terra che varia dal grigio-blu al rosso di difficile lavorazione.
VINIFICAZIONE	10 giorni a temp. controllata con 2 follature giornaliere
AFFINAMENTO	9 mesi in legno di secondo passaggio
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosso rubino mediamente carico. Bouquet delicato sebbene intenso di fiori secchi frutta rossa e spezie. Il 2016 è un Nebbiolo con tutte le caratteristiche del vitigno, elegante, ben equilibrato e con tannini piacevoli. Pronto da bere adesso ma con un ampio margine di miglioramento in bottiglia.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	16.344 + 300 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

