

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2017

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 brillante mediamente carico. Il suadente bouquet di fiori secchi, frutta rossa e scura è nitido ed intenso. La struttura è profonda ed elegante. Questo Nebbiolo di medio corpo mostra aromi di frutta matura con note sapide e floreali. La sensazione tattile è elegante e setosa, l'alcol ben integrato e il finale persistente.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	18.216 + 300 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

