

# ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2018

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 temperatura controllata con rimontaggi e follature giornaliere
AFFINAMENTO	6 mesi in barili usati.
NOTE DEGUSTATIVE	Rubino brillante di lieve intensità. Al naso spicca un melange fragrante di frutta rossa, petali di rosa e accenni di spezie dolci. Vibrante e fresco al palato si distingue per l'armonia, l'elegante finezza e il finale succulento.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	5.866 + 400 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

