

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2019

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	Rosso rubino brillante. Squisiti aromi di petali di rosa, lampone, ciliegia e fieno tagliato. Al palato una sensazione deliziosa e persistente con un corpo di frutta rossa contornato da tannini fini che donano un finale lungo e seducente sebben secco.
RESA DI UVA PER ETTARO	50 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	9266 + 300 Magnum
DA BERSI	16°-18°
GRADAZIONE	14%
INVECCHIAMENTO	Fino a 6-8 anni

