



ENZO BOGLIETTI

BAROLO BRUNATE

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 72198

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100 % Nebbiolo, kloner CVT 71; 423; CVT CN 142



TILLVERKNING:

dlas på en höjd av 300-350 meter i La Morra. Gyttig lerjord, alkalisk med mycket liten organisk substans. Druvorna handplockas, efter pressningen 28 dagars jäsning vid kontrollerad temperatur, överpumpas dagligen.



LAGRING:

Åldrats i 2 år i stora ekfat, sedan 10 månader i betongtank före buteljering.



FÄRG:

Ljus rubinröd med ljus orange kant.



DOFT:

Delikat doft av violer, aromatiska örter, mörk frukt och söta kryddor.



SMÅK:

Finstrukturerad i gommen replikerar doftens komplexitet. Silkeslena tanniner och en lätt syra leder till ett fint anslut.



PASSAR TILL:

Biffstek eller långsamt ugnstekt nötkött eller vilt, dock inte allt för välkryddat. "Med en bra bok eller ett trevligt sällskap vid elden". Serveras vid 17-18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 0,4 g/l

SYRA: 5,85 g/l