

**Q**uella di Enzo Boglietti è un'azienda agricola a conduzione familiare estesa su 21 ettari di vigneto coltivati a Nebbiolo, Dolcetto e Barbera, con una produzione annua di 100.000 bottiglie. L'azienda si trova a La Morra, paese di Langa con spiccata vocazione vitivinicola, mentre i vigneti sono dislocati anche nei territori comunali di Monforte d'Alba, Barolo, Sinio e Roddino. Enzo Boglietti provvede all'eccellente conduzione della cantina, mentre il fratello Gianni si occupa della gestione dei vigneti, con l'insostituibile sostegno dei familiari, dell'enologo Sergio Molino e del consulente agronomo Massimo Pinna. Questa dinamica realtà ha scelto di affidarsi all'impiego di concimi organici di origine biologica, come l'**HUMUS ANENZY**® di "Marcopolo Environmental Group".

**"Enzo Boglietti" è un'azienda a conduzione familiare che ha iniziato a vinificare le uve provenienti da vigneti di proprietà, circa 2,5 ettari, nel 1991 per arrivare gradualmente agli attuali 21 ettari, per un totale di 100.000 bottiglie annue**

**Vigneti ed esposizioni: solo questi i segreti per vini di così grande pregio, signor Boglietti?**

«I nostri vigneti godono della migliore esposizione possibile, variando da sud-est a sud-ovest, a un'altitudine compresa tra i 320 e i 480 metri e si trovano fra i migliori cru della zona, da cui prendono il nome: Case Nere, Fossati, Brunate e Arione. I terreni delle Langhe sono caratterizzati dall'alta percentuale di calcare e dalla loro basicità e conferiscono ai vini particolare eleganza e importanti profumi. Tuttavia non è sufficiente il territorio



nerbiti, non si usano diserbanti e la fertilizzazione è solo organica, con il preciso intento di incrementare il tenore di carbonio organico nel suolo, a beneficio della nutrizione e della fisiologia della vite».

**E l'utilizzo dell'**HUMUS ANENZY**® ha portato benefici concreti?**

«Indubbiamente questo concime si è rivelato di fondamentale importanza per garantire un'adeguata efficienza nutrizionale suolo-pianta, con un incremento della

re e di mantenere le caratteristiche naturali del suolo: «Non dimentichiamo», aggiunge Gianni Boglietti, «che il vigneto ha una vita piuttosto lunga e la conservazione della fertilità, a fronte di produzioni e di apporti nutrizionali importanti, è il risultato di una gestione agronomica attenta e mai improvvisata. La caratteristica di maggior pregio dell'**HUMUS ANENZY**® è quella di garantire gli stessi apporti positivi in termini quali-quantitativi di una buona fertilizzazione a base di letame, ma in forma concentrata e inodore. Inoltre, nelle nostre colline, non sempre è facile reperire matrici organiche di qualità direttamente dagli allevamenti zootecnici che purtroppo sempre più "abbandonano" la Langa».

# Humus AnEnzy® eccezionale risorsa

**LO CERTIFICA ANCHE ENZO BOGLIETTI (LA MORRA)**

**Simona Amerio**

per produrre vini di grande pregio: occorre prestare attenzione alla resa in vigneto, realizzando impianti con un'ideale densità di piante e operando attenti diradamenti. Le nostre vigne, poi, sono gestite secondo i migliori principi della lotta integrata, coniugando al meglio metodi di gestione agronomica e ricorrendo al solo utilizzo di prodotti biologici quali rame e zolfo per la difesa fitosanitaria. I vigneti sono i-

capacità di scambio del suolo. Il corretto apporto di sostanza organica umificata migliora la fertilità e garantisce un'elevata biodiversità microbica, a tutto vantaggio di una naturale difesa delle colture a livello radicale. La corretta gestione della matrice organica del suolo consente inoltre al vigneto di superare al meglio gli stress nutrizionali e ambientali, garantendo una costante qualità delle produzioni». L'**HUMUS ANENZY**® è un prodotto ecologico che permette di ricostitui-

**Il concime biologico di "Marcopolo" garantire gli stessi apporti positivi in termini quali-quantitativi di una buona fertilizzazione a base di letame**



humus  
**AnEnzy**