

ENZO BOGLIETTI

LANGHE D.O.C.

CHARDONNAY 2015

DENOMINAZIONE	LANGHE D.O.C. Chardonnay
VITIGNO	100% Chardonnay
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
TERRENO	Calcareo, leggermente sabbioso limoso di origine marmosa.
VINIFICAZIONE	in bianco con macerazione pre-fermentativa a freddo delle bucce.
AFFINAMENTO	6 mesi 80% acciaio 20% legno vecchio
NOTE DEGUSTATIVE	colore paglierino mediamente carico con lievi sfumature verdine. Naso dolce, suadente, caldo, con note vegetali e agrumate. Bocca intensa, alcolica e tenace, grasso, persistente e aromatico nel finale.
RESA DI UVA PER ETTARO	60-65 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	8.000 + 200 Magnum + 20 Doppi Magnum
DA BERSI	10°-12°
GRADAZIONE	13%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8/10 anni

