

2017  
ENZOBOGLIETTI

# ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. CHARDONNAY 2016

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% in acciaio, 20% in barrique usate
NOTE DEGUSTATIVE	Colore paglierino brillante con riflessi dorati. Intensi aromi floreali di frutta a pasta gialla e agrumi. Il palato è finemente strutturato e avvolgente con un finale lunghissimo, secco, sostenuto da una piacevole acidità. Chardonnay di grande freschezza e complessità possiede entrambe eleganza e beva.
RESA DI UVA PER ETTARO	60-65 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	9.000 + 200 Magnum
DA BERSI	10°-12°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8/10 anni



Az. Agricola **ENZO BOGLIETTI**

di Gianni e Enzo Boglietti s.s. - Via Fontane 18/A La Morra (CN)

Tel. +39 0173 50330 • Fax +39 0173 500606 • info@enzoboglietti.com • www.enzoboglietti.com