

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. CHARDONNAY 2017

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 con riflessi dorati. Il bouquet è semplicemente squisito con sentori di frutta gialla e miele d'acacia. Di eccellente struttura, ricco, ma fine e con spiccata freschezza. Nonostante la calda stagione estiva del 2017 l'alcol è perfettamente integrato, gli aromi nitidi e vivi.
RESA DI UVA PER ETTARO	60-65 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	9.266 + 200 Magnum
DA BERSI	10°-12°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8/10 anni

