

ENZO BOGLIETTI

LANGHE D.O.C.

CHARDONNAY 2018

DENOMINAZIONE	LANGHE D.O.C. Chardonnay
VITIGNO	100% Chardonnay
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
TERRENO	Calcereo, leggermente sabbioso limoso di origine marmosa.
VINIFICAZIONE	In bianco con macerazione pre-fermentativa a freddo delle bucce.
AFFINAMENTO	6 mesi sulle fecce fini in acciaio inox.
NOTE DEGUSTATIVE	Giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso e netto, spiccano aromi di fiori d'acacia, frutta bianca e gialla. Finemente strutturato e piacevolmente minerale al palato è complesso e vivo con una superbo equilibrio tra frutta, acidità e tensione fenolica.
RESA DI UVA PER ETTARO	60-65 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	9333 + 200 Magnum
DA BERSI	10°-12°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8/10 anni

