

ENZO BOGLIETTI LANGHE D.O.C. CHARDONNAY 2019

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. Al naso, piacevolmente avvolgente e intenso, prevalgono aromi eterei di fiori binachi, frutta a pasta gialla e note di agrumi. Il palato possiede un'eccellente vitalità e una fenomenale vena acida. Stutturato e minerale con un finale lungo e piacevolmente croccante.
RESA DI UVA PER ETTARO	60-65 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	7400 + 500 Magnum
DA BERSI	10°-12°
GRADAZIONE	13,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 8/10 anni

