

CHARDONNAY

D.O.C.

Azienda Agricola
LA GANGHIJA
di Enzo Rapalino



DATI TECNICI

Vitigno: 100 % Chardonnay

Vigneti: Situati nel commune di Treiso, con esposizione est ad un'altezza sul livello del mare di 380 metri.

Terreno: Suolo tendente al sabbioso con presenza di argilla e calcare

Vendemmia: Il periodo di vendemmia può variare da inizio Settembre al 15 Settembre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

Fermentazione: Dopo circa 20 ore di criomacerazione, il mosto viene messo a fermentare ad una temperatura di 14-16°C per 3 settimane.

Affinamento: Tutto il periodo di affinamento viene effettuato in vasche di acciaio inox per mantenere al meglio le caratteristiche di freschezza tipiche dello Chardonnay.

Caratteristiche: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi, i profumi sono erbacei misti a sentori fruttati che formano un ampio e persistente bouquet, al palato è un vino dal carattere deciso ed armonico di notevole freschezza.

Età media delle vigne: 35 anni



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com
Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624