



# LA TOGNAZZA

## VOGLIA MATTA

AREA DI PRODUZIONE : Toscana

UVE : Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO : 5.000 ceppi per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80

q.li/ha

VINIFICAZIONE : Raccolta manuale delle uve e successiva pressatura soffice con defecazione a freddo. Dopo 24-36 ore il mosto viene trasferito in barriques di rovere francese nelle quali avviene la fermentazione, coadiuvata da batonnage quotidiani. La maturazione del vino avviene a contatto con le fecce fini. Fermentazione malolattica spontanea in barrique, dove il vino riposa per circa 12 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE : giallo paglierino scintillante

PROFUMO: intenso, con note floreali di pesca e frutta esotica che bene si avvolgono alle sfumature balsamiche e vanigliate.

SAPORE : Lungo ed elegante, piacevolmente cremoso, con un perfetto equilibrio tra acidità e mineralità e una lunga nota di miele nel finale.

Libertà, sensualità e ricercatezza si fondono in questo vino dalle note complesse e dal carattere deciso. Dalla spiccata eleganza e persistenza, il lungo riposo in barrique assicura una sorprendente evoluzione.

### RACCOLTA

Agosto - Settembre

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 %

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°

LA TOGNAZZA SRL

Colle Ottone Basso 88 - 00049 Velletri (RM) - T. 06 62.27.80.35  
info@latognazza.net latognazza.net