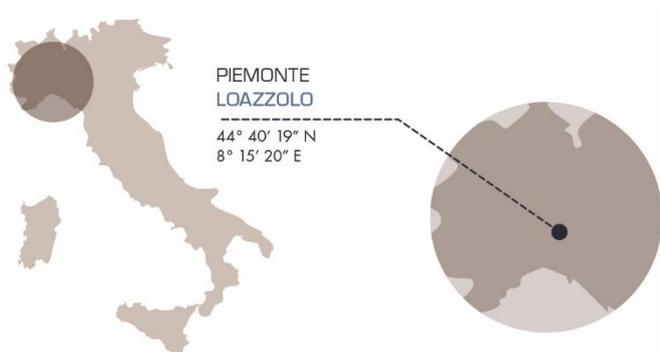


BORGO MARAGLIANO

Loazzolo / PIEMONTE

BRACHETTO MONTICELLI



PIEMONTE
LOAZZOLO
44° 40' 19" N
8° 15' 20" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1750



VITIGNI
CHARDONNAY / MOSCATO
BIANCO / RIESLING RENANO /
PINOT NERO / BRACHETTO



ESTENSIONE
TERRITORIO
44 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
365.000

VITIGNO

100% Brachetto clone
Migliardi

TERRENO

65% argilla, 35% arenaria,

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

GRADO ALCOLICO

6,5

VINIFICAZIONE

Una volta ottenuto il succo d'uva, questo viene filtrato e introdotto in cella frigorifera alla temperatura di 0 °C al fine di inibire l'attività fermentativa. Dopodiché ogni singola partita verrà introdotta in autoclave che permette di trattenere l'anidride carbonica e riscaldare il prodotto ancora totalmente zuccherino fino alla temperatura di 15 °C. Lo scopo di questo intervento è favorire l'avvio fermentativo che si protrarrà fino a 6,0% vol. di alcool. Il prodotto ormai divenuto Piemonte Brachetto viene raffreddato a 0 °C per bloccare la fermentazione. Trascorso il mese di ottobre si procede all'imbottigliamento nei primi giorni di novembre.

BORGO
MARAGLIANO



NOTE DEGUSTATIVE

Un rosso rubino porpora, con fragranze di rosa selvatica e fragola, floreale e muschiato con sensazioni di piccoli frutti di bosco. Sorso aromatico equilibrato dal sapore intenso con note balsamiche. Unica la percezione olfattiva di "noce moscata".

ABBINAMENTI

Accompagna i desserts e si presta ottimamente con frutta fresca.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com