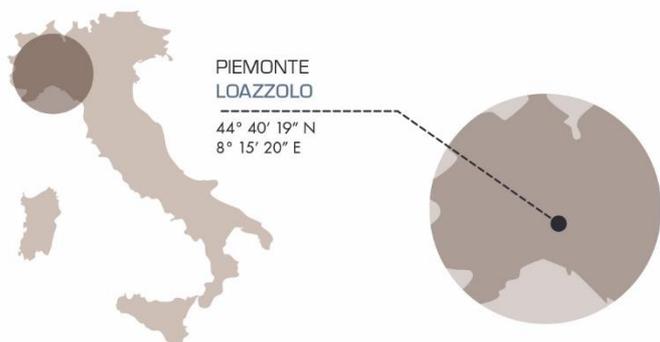


**BORGO MARAGLIANO**  
LOAZZOLO / PIEMONTE

**CUVEE GERMANA BELTRAME**  
BRUT NATURE



**1750**  
ANNO DI FONDAZIONE  
1750

**44 Ha**  
ESTENSIONE TERRITORIO  
44 Ha

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

**365.000**  
BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
365.000

**VITIGNO**

100% Chardonnay

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**TIPOLIGIA DI TERRENO**

30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

**GRADO ALCOLICO**

13%

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Un vino generato da più millesimi che prima del tiraggio maturano in cantina in vasche di acciaio inox espressione della nobiltà generata da un vitigno magico che dopo anni di affinamento è capace di donare stupore, piacere, sorpresa. Sunto di più vendemmie vinificate e maturate separatamente e assemblate in funzione delle loro caratteristiche solo prima del lungo percorso in bottiglia che durerà 36 Mesi.

**DOSAGGIO**

0 g/l

**NOTE DEGUSTATIVE**

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli; il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, erbe aromatiche e miele che esalta la natura dello Chardonnay. Al palato è seducente, lungo e armonioso

**ABBINAMENTI**

Piacevole da bersi solo; come aperitivo e se si accompagna con conchigliame, pesce crudo, minestre e formaggi freschi

**BORGO  
MARAGLIANO**



**Visconti 43 S.r.l.**

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com