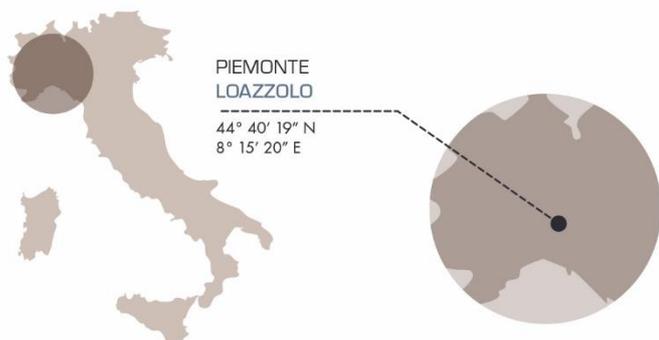


BORGO MARAGLIANO
LOAZZOLO / PIEMONTE



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% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPLOGIA DI TERRENO

60% tufaceo, 38% arenaria, 2% calcio

GRADO ALCOLICO

13%

PERMANENZA SUI LIEVITI

Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il vino viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sui lieviti che dura circa 36 Mesi.

DOSAGGIO

0 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine ed intenso e spuma persistente. Elegante e prezioso il panorama olfattivo con note di muschio, humus, agrumi miscelate a richiami di sottobosco, tabacco, cuoio e note di eucalipto. Gusto bilanciato, ricco, pieno con una spuma che lo rende avvolgente anche non essendo uno spumante dosato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata, a tavola si abbina delicatamente a minestre, crostacei

**DOGMA
BRUT NATURE**

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com