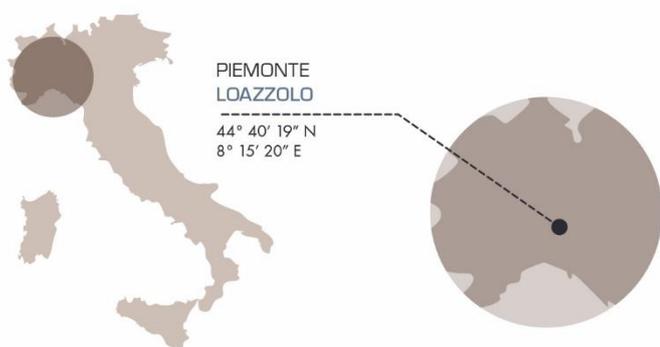


BORGO MARAGLIANO

Loazzolo / PIEMONTE



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% Moscato Bianco di Canelli

TERRENO

45% tufaceo, 48% arenaria, 7% calcio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Semplice processo produttivo del mosto d'uva al fine di mantenere le caratteristiche primarie, esclusive dell'uva moscato.

La vera lavorazione di questo prodotto consiste semplicemente nel prelevarlo dalla cella frigorifera ed introdurlo in autoclave dove subirà un primo aumento di temperatura (fino ai 15 °C) e successivamente una fermentazione tale da trasformare appena 3% vol. di alcool.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, intenso, dorato; bouquet ampio, lungo e sostenuto da deliziose percezioni di frutta fresca. Buona acidità in equilibrio con i sapori di albicocche e pesche noci

ABBINAMENTI

Accompagna tutti i dessert a base di frutta

EL CALIE'

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com