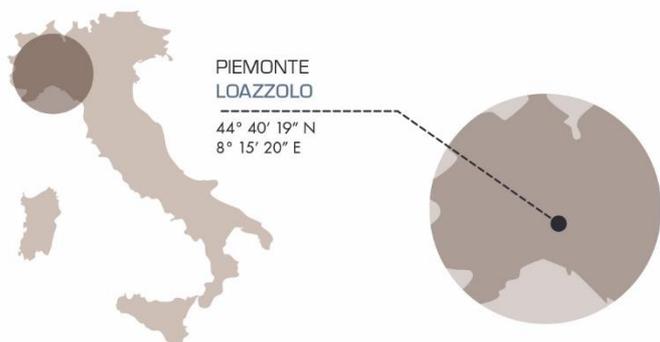


BORGO MARAGLIANO
LOAZZOLO / PIEMONTE

FEDERICO GALLIANO
BRUT NATURE



1750
ANNO DI FONDAZIONE
1750

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

44 Ha
ESTENSIONE TERRITORIO
44 Ha

365.000
BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
365.000

VITIGNO

100% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLOGIA DI TERRENO

30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

GRADO ALCOLICO

13,5%

PERMANENZA SUI LIEVITI

Il vino ottenuto, a marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia 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 sugli lieviti che dura circa 24 Mesi

DOSAGGIO

0 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine, intenso, spuma persistente, generano una elegante sensazione cremosa, avvolgente, con riflessi verdognoli tendenti al giallo paglierino scarico. Profumo agrumato, floreale, con note minerali volte al carburo. Evoluzione di miele e fiori di acacia. Gusto pieno, asciutto, ritorni di frumento, erba medica, frutta piccola matura, punte di limone di Amalfi e Chinotto di Savona. Finale ambizioso, sostenuto da asciuttezza e complessità aromatica persistente e prorompente.

ABBINAMENTI

Salumi stagionati, crostacei, molluschi e formaggi erborinati. conchigliame, carni bianche e formaggi freschi. ben strutturati e secondi eleganti

**BORGO
MARAGLIANO**



Visconti 43 S.r.l.

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