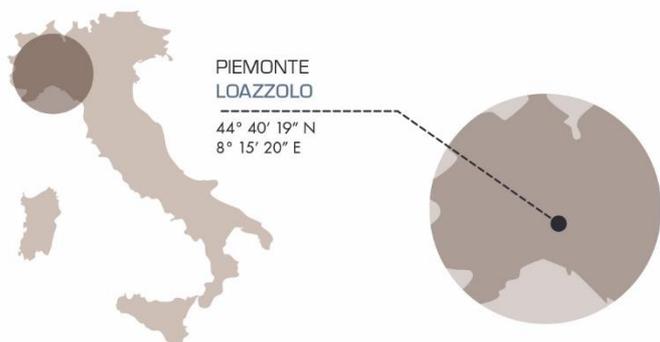


BORGO MARAGLIANO
LOAZZOLO / PIEMONTE

FRANCESCO GALLIANO
BLANC DE BLANCS BRUT



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% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPLOGIA DI TERRENO

30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

GRADO ALCOLICO

12,5

PERMANENZA SUI LIEVITI

Maturazione su lieviti che dura circa 44 Mesi. In questo periodo di permanenza in bottiglia il vino abbandona le sue caratteristiche erbacee ed assume una stoffa che lo rende una bollicina molto delicata e d'autore.

DOSAGGIO

4 g/l.

NOTE DEGUSTATIVE

Spuma dalle catenelle finissime che avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli; il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, lime, erbe aromatiche e miele, fiori d'acacia che esaltano la natura dello Chardonnay. Il gusto è parte principale di questo Blanc de Blancs in quanto esprime le vere caratteristiche di una grande uva in un territorio molto ostile.

ABBINAMENTI

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

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com