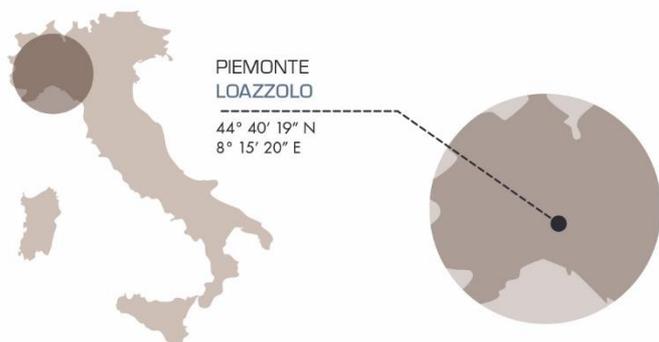


BORGO MARAGLIANO
LOAZZOLO / PIEMONTE

GIUSEPPE GALLIANO
BRUT NATURE



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

80% Pinot Nero, 20%
Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLIGIA DI TERRENO

60% tufaceo, 38% arenaria, 2%
calcio

GRADO ALCOLICO

13%

PERMANENZA SUI LIEVITI

I vini ottenuti da questi due vitigni, ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia, vanno a costituire il vino base che 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 4 anni (48 Mesi).

DOSAGGIO

0 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino compatto; il profumo è complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevoli presenze di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto. Accattivante impatto gustativo gradevolmente concluso da una sensazione amaroanola.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata; a tavola si avvicina delicatamente agli antipasti, primi

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com