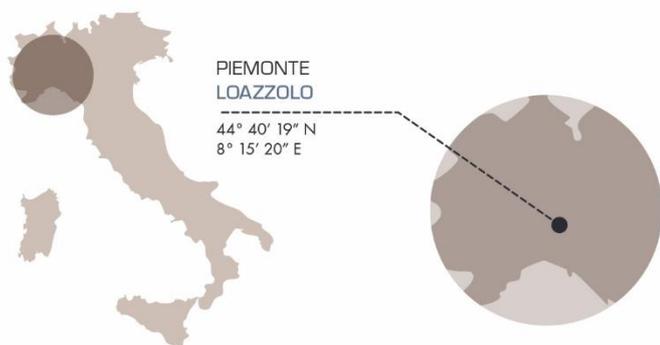


## BORGO MARAGLIANO

Loazzo / PIEMONTE

## LOAZZOLO VENDEMMIA TARDIVA



BORGO  
MARAGLIANO



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

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### GRADO ALCOLICO

11

### VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia a metà  
novembre e si protrae sino  
all'Immacolata quando i grappoli  
ancora presenti in vigneto, infavati  
da Botritis Nobile, hanno assunto una  
colorazione giallo paglierino dorato.  
Alla vinificazione del mosto ottenuto  
da questa parsimoniosa vendemmia,  
segue una fermentazione in piccole  
botti di rovere della capacità di 225  
litri (Barriques). Tale fermentazione,  
controllata nei successivi 3 anni con  
certosine filtrazioni, trasforma buona  
parte degli zuccheri ottenuti dalla  
surmaturazione delle uve in alcool  
dando origine al LOAZZOLO



### NOTE DEGUSTATIVE

Vino dolce - non dolce che esprime nel suo gusto un corpo sincero ed  
aperto. Servito ad una temperatura dai 10 ai 12 °C in bicchieri tulipano  
di cristallo si gusta con fegato d'oca, formaggi erborinati, piccola  
pasticceria, zabaione e torta di nocciole

### ABBINAMENTI

Salumi stagionati, crostacei, molluschi e formaggi erborinati

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com