

Borgo Maragliano

# CUVÉE GERMANA BELTRAME

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di qualità

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** 30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

**Sistema di allevamento** Guyot basso

**Vinificazione** Un vino generato da più millesimi che prima del tiraggio maturano in cantina in vasche di acciaio inox espressione della nobiltà generata da un vitigno magico che dopo anni di affinamento è capace di donare stupore, piacere, sorpresa. Sunto di più vendemmie vinificate e maturate separatamente e assemblate in funzione delle loro caratteristiche solo prima del lungo percorso in bottiglia

**Affinamento sui lieviti** 43 mesi

**Dosaggio** Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli.

**Profumo** Il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, erbe aromatiche e miele che esalta la natura dello Chardonnay.

**Sapore** Bella entrata in bocca che lo rende molto seducente, lungo e armonioso. 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, minestre e formaggi freschi.



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORGO  
MARAGLIANO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1850

 ENOLOGO | CARLO GALLIANO (enologo)  
GIOVANNI GALLIANO (enotecnico)  
ALESSANDRO SANTINI (consulente esterno)

 VITIGNI | CHARDONNAY, MOSCATO BIANCO,  
RIESLING RENANO, PINOT NERO,  
BRACHETTO

