

Borgo Maragliano

DOGMA

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di qualità

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno 60% tufaceo, 38% arenaria, 2% calcio

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione Terminata la spremitura dell'uva Pinot Nero, il mosto non solfitato viene illimpidito con una semplice chiarificazione statica spogliandosi quasi del tutto delle sue sostanze coloranti. Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il vino viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione.

Affinamento sui lieviti 43 mesi

Dosaggio Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage fine ed intenso e spuma persistente.

Profumo Elegante e prezioso il panorama olfattivo con note di muschio, humus, agrumi miscelate a richiami di sottobosco, tabacco, cuoio e note di eucalipto.

Sapore Gusto bilanciato, ricco, pieno con una spuma che lo rende avvolgente anche non essendo uno spumante dosato. il finale è dirimpente con una percezione vinosa che lo eleva senza dubbio a Vino d'Autore.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata, a tavola si abbina delicatamente a minestre, crostacei, conchigliame, carni bianche 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

