

Borgo Maragliano

# EL CALIÈ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Mosto d'uva parzialmente fermentato

**Vitigno** 100% Moscato Bianco di canelli

**Tipologia del terreno** 45% tufaceo, 48% arenaria, 7% calcio

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Semplice processo produttivo del mosto d'uva al fine di mantenere le caratteristiche primarie, esclusive dell'uva moscato. La vera lavorazione di questo prodotto consiste semplicemente nel prelevare dalla cella frigorifera ed introdurlo in autoclave dove subirà un primo aumento di temperatura (fino ai 15 °C) e successivamente una fermentazione tale da trasformare appena 3% vol. di alcol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino, intenso, dorato.

**Profumo** Bouquet ampio, lungo e sostenuto da deliziose percezioni di frutta fresca.

**Sapore** Buona acidità in equilibrio con i sapori di albicocche e pesche noci.

**Abbinamenti** Accompagna tutti i dessert a base di frutta.

**Temperatura di servizio** 6/8°



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

