

Borgo Maragliano

FEDERICO GALLIANO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di qualità

Vitigno 100% Riesling Renano

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

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione Pressatura soffice, senza pigiatura preventiva. La fermentazione avviene a bassissime temperature, necessarie per trasmettere e fissare il quadro aromatico di questa meravigliosa uva. Il vino ottenuto, a marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione.

Affinamento sui lieviti 36 mesi

Dosaggio Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage fine, intenso, spuma persistente, generano una elegante sensazione cremosa, avvolgente, con riflessi verdognoli tendenti al giallo paglierino scarico.

Profumo Profumo agrumato, floreale, con note minerali volte al carburo. Evoluzione di miele e fiori di acacia.

Sapore Gusto pieno, asciutto, ritorni di frumento, erba medica, frutta piccola matura, punte di limone di Amalfi e Chinotto di Savona. Finale ambizioso, sostenuto da asciuttezza e complessità aromatica persistente e prorompente.

Abbinamenti Salumi stagionati, crostacei, molluschi e formaggi erborinati.



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORG
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

