

Borgo Maragliano

FRANCESCO GALLIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Alta Langa

Vitigno 100% Chardonnay

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

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione Il vino ottenuto dalla spremitura dell'uva Chardonnay, fermentato in acciaio inox, ad aprile 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 32 mesi

Dosaggio 4 gr/l, Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Spuma dalle catenelle finissime che avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli.

Profumo Il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, lime, erbe aromatiche e miele, fiori d'acacia che esaltano la natura dello Chardonnay.

Sapore 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, 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

