Borgo Maragliano

GIOVANNI GALLIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Alta Langa

Vitigno 100% Pinot Nero

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

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione Giunte in cantina, le uve Pinot Nero sono lasciate macerare per circa 5/8 ore alla temperatura di 7/8 gradi. A macerazione ultimata la pressatura soffice favorisce l'estrazione del mosto che caratterizzato dal colore Rosé inizia la sua prima fermentazione alcolica. Terminata la fermentazione il vino viene separato dalle sue parti fecciose e lasciato maturare per circa 8 mesi in vasca inox. Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il Pinot Nero giunto a maturazione è messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti, compie la rifermentazione.

Affinamento sui lieviti 32 mesi

Dosaggio 4 gr/l, Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa tenue ravvivato da un perlage finissimo.

Profumo Note molto evidenti di fiori, fragola, lampone e sensazioni aromatiche.

Sapore Al gusto è deliziosamente polposo, sapido, fresco saldo nella struttura ma con un finale elegantemente morbido e ricco di frutto.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, a tavola si abbina delicatamente a salumi stagionati, crostacei e carni bianche. Ottimo su crostini di fegato d'oca.

LOAZZOLO / PIEMONTE

BORGO MARAGLIANO

ANNO DI FONDAZIONE | **1850**

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

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