

Borgo Maragliano

GIUSEPPE GALLIANO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di qualità

Vitigno 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

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

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione I vini ottenuti da questi due vitigni, ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia, vanno a costituire il vino base che viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma.

Affinamento sui lieviti 41 mesi

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino compatto.

Profumo Il profumo è complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevoli presenze di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto.

Sapore Accattivante impatto gustativo gradevolmente concluso da una sensazione amarognola.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata; a tavola si avvicina delicatamente agli antipasti, primi ben strutturati e secondi eleganti.



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

