

Borgo Maragliano

MONTICELLI BRACHETTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Vitigno 100% Brachetto

Tipologia del terreno 65% argilla, 35% arenaria

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Una volta ottenuto il succo d'uva, questo viene filtrato e introdotto in cella frigorifera alla temperatura di 0 °C al fine di inibire l'attività fermentativa. Dopodiché ogni singola partita verrà introdotta in autoclave che permette di trattenere l'anidride carbonica e riscaldare il prodotto ancora totalmente zuccherino fino alla temperatura di 15 °C. Lo scopo di questo intervento è favorire l'avvio fermentativo che si protrarrà fino a 6,0% vol. di alcool. Il prodotto ormai divenuto Piemonte Brachetto viene raffreddato a 0 °C per bloccare la fermentazione. Trascorso il mese di ottobre si procede all'imbottigliamento nei primi giorni di novembre.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino porpora

Profumo Note di rosa selvatica e fragola, floreale e muschiato con sensazioni di piccoli frutti di bosco.

Sapore Sorso aromatico equilibrato dal sapore intenso con note balsamiche. Unica la percezione olfattiva di noce moscata.

Abbinamenti Accompagna i desserts e si presta ottimamente con frutta fresca.



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

