

Borgo Maragliano

PER FEDE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Vitigno 100% Riesling Renano

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

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione L'uva viene pressata in modo soffice e in seguito la fermentazione alcolica crea, grazie a un costante controllo della temperatura (10° - 11° C) le prime traiettorie del Riesling. Ultimata questa prima fase di lavorazione, sicuramente di importanza rilevante, il Riesling resta a maturare in vasca di acciaio inox sui suoi residui di fermentazione per almeno 6 mesi. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo.

Invecchiamento Matura in bottiglia per 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso con sentori di frutta candita, fiori d'acacia e sfondo muschiato.

Sapore Un Moscato d'Altura, corposo, vellutato con una dolcezza piacevole e non eccessiva.

Abbinamenti Accompagna tutti i dessert a base di frutta.

Temperatura di servizio 6/8°



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

