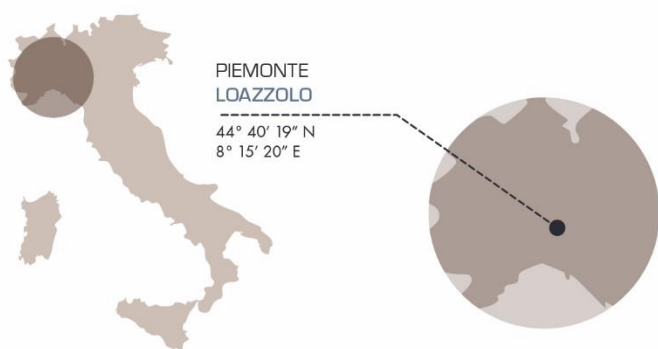


BORGO MARAGLIANO

Loazzolo / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE
1750



VITIGNI
CHARDONNAY / MOSCATO
BIANCO / RIESLING RENANO /
PINOT NERO / BRACHETTO



ESTENSIONE TERRITORIO
44 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
365.000

VITIGNO

100% Moscato Bianco di Canelli

TERRENO

45% tufaceo, 48% arenaria, 7% calcio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

L'uva moscato ormai matura viene pressata sofficemente. Il prodotto ottenuto viene introdotto in cella frigorifera alla temperatura di 0 °C al fine di inibire l'attività fermentativa. Successivamente verrà filtrato e messo in autoclave dove si favorisce l'avvio fermentativo che si protrarrà fino a 5,5% vol. di alcool. A questo punto della lavorazione il prodotto ormai divenuto Moscato d'Asti viene raffreddato a 0 °C per bloccare la fermentazione. Trascorso il mese di ottobre si procede all'imbottigliamento nei primi giorni di novembre.

NOTE DEGUSTATIVE

Un Moscato d'Altura, corposo, vellutato e dal profumo intenso con sentori di frutta candita, fiori d'acacia e sfondo muschiato. Unica la percezione olfattiva di "violetta"

ABBINAMENTI

Accompagna tutti i dessert, frutta fresca e macedonia

LA CALIERA

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com