Borgo Maragliano

CUVÉE GERMANA BELTRAME

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di qualità

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno 30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

Sistema di allevamento Guyot basso

Vinificazione Un vino generato da più millesimi che prima del tiraggio maturano in cantina in vasche di acciaio inox espressione della nobiltà generata da un vitigno magico che dopo anni di affinamento è capace di donare stupore, piacere, sorpresa. Sunto di più vendemmie vinificate e maturate separatamente e assemblate in funzione delle loro caratteristiche solo prima del lungo percorso in bottiglia. Tiraggio 2020.

Affinamento sui lieviti 43 mesi

Dosaggio Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli.

Profumo Il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, erbe aromatiche e miele che esalta la natura dello Chardonnay.

Sapore Bella entrata in bocca che lo rende molto seducente, lungo e armonioso. Il gusto è parte principale di questo Blanc de Blancs in quanto esprime le vere caratteristiche di una grande uva in un territorio molto ostile.

Abbinamenti Piacevole da bersi solo; come aperitivo e se si accompagna con conchigliame, pesce crudo, minestre e formaggi freschi.

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)

Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGALLI