



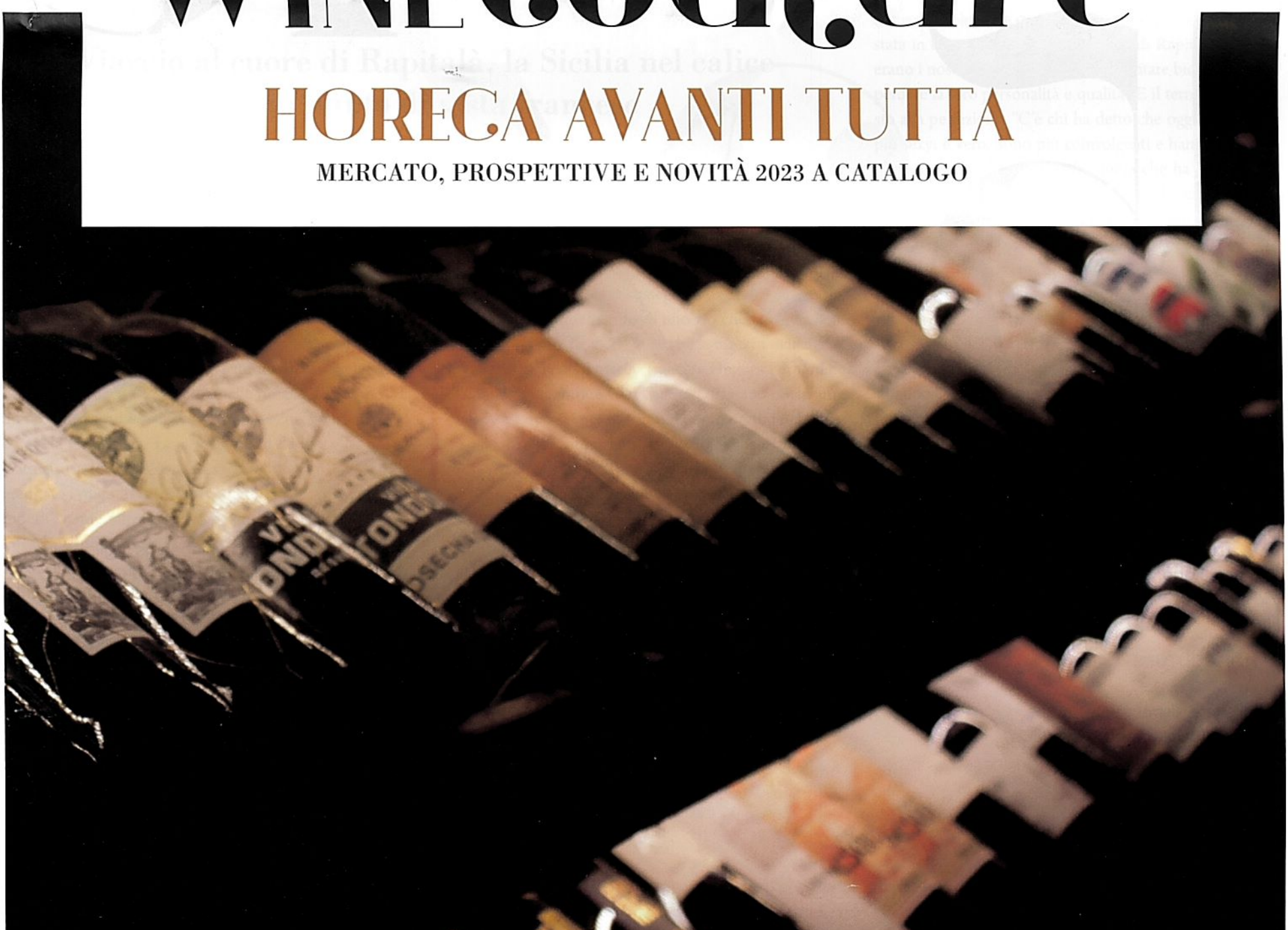
NUMERO 1/2

Anno 4 | Gennaio-Febbraio 2023

WINE COOUTURE

HORECA AVANTI TUTTA

MERCATO, PROSPETTIVE E NOVITÀ 2023 A CATALOGO



Collection

Sulle colline di Loazzolo, in provincia di Asti, immersi in un paesaggio da cartolina, crescono i vigneti di Borgo Maragliano. Una realtà d'Alta Langa situata in una zona dove il clima molto ventilato e una buona escursione termica creano le condizioni ottimali per la maturazione di uve perfette per la produzione di Metodo Classico.

Dogma Brut Nature Blanc de Noirs Borgo Maragliano è il Pinot Nero in purezza della cantina, che matura sui lieviti per circa 36 Mesi e non è dosato. Il nome, che in greco sta a significare "credo", vuole trasmettere l'amore e la passione del produttore verso questo vitigno. Si tratta di un vino dal quale emergono diversi sentori: miele di castagno, sottobosco, tartufo, tabacco, cuoio. Un corredo olfattivo di grande complessità, che in bocca stupisce con il suo perfetto equilibrio.



La storia del Pinot Nero in Italia: fu il conte Carlo, a metà '800, il primo a importare in Oltrepò le preziose barbatelle francesi, battezzando il primo Metodo Classico Brut made in Italy nella tenuta di Rocca de' Giorgi. L'Italia delle bollicine "s'è desta". Con la tenuta pavese che lungo il corso del tempo consolida la sua fama di "Casa del Pinot Nero". E se alla memoria del pioniere è dedicato il Metodo Classico bandiera, il 1865, il **Saignée della Rocca Brut Metodo Classico Oltrepò Pavese Dog Conte Vistarino** scrive un altro capitolo dello spumeggiante racconto dell'azienda oggi guidata da Ottavia Giorgi Vistarino. È la breve macerazione in pressa che dona a questa pregiata bollicina il tipico colore buccia di cipolla. E dopo almeno 24 mesi sui lieviti, in bocca si presenta complessa, morbida e avvolgente, accompagnata da un'ottima freschezza.

