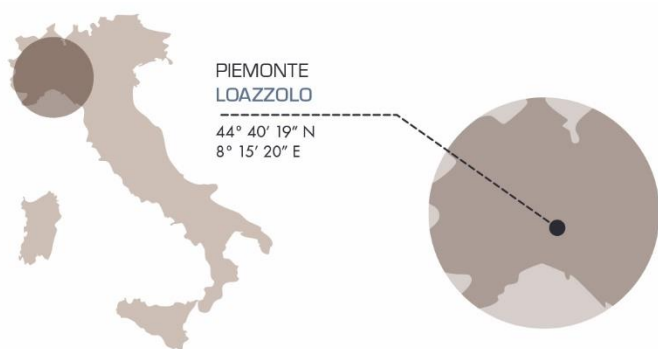


## BORGO MARAGLIANO

Loazzolo / PIEMONTE

## CHARDONNAY BRUT



PIEMONTE  
LOAZZOLO  
44° 40' 19" N  
8° 15' 20" E



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% Chardonnay

### TERRENO

30% tufaceo, 68% arenaria,  
2% calcio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VINIFICAZIONE

Metodo Martinotti

### AFFINAMENTO

Permane in autoclave a  
maturare sui residui di  
fermentazione per 8 mesi

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### NOTE DEGUSTATIVE

Cre moso sin dall'aspetto visivo con una bella spuma ed un perlage sottile; il colore è un paglierino brillante, al naso emerge una piacevole e confortante maturità, in bocca è intenso, vivo ed equilibrato. Sicuramente un brut deciso, accattivante che non perde il morbido carattere del vitigno

### ABBINAMENTI

Gradito come aperitivo, abbinato a pesce e con formaggi freschi

BORGO  
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com