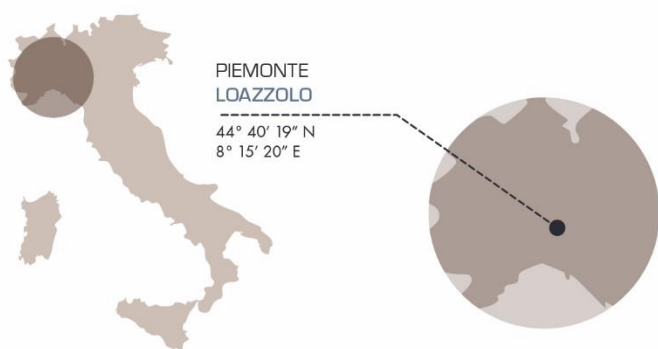


## BORGO MARAGLIANO

Loazzolo / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE  
1750

ESTENSIONE TERRITORIO  
44 Ha

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

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
365.000

### VITIGNO

100% Chardonnay

### TERRENO

30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VINIFICAZIONE

Matura in vasca di acciaio inox per alcuni mesi subendo in questo arco di tempo solamente un travaso.

### AFFINAMENTO

Alcune Settimane in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### NOTE DEGUSTATIVE

Bel colore paglierino pieno, evidenti riflessi verdognoli in giovane età, naso freschissimo con percezioni di fieno, nocciola e banana matura; alla bocca risulta strutturato con buon equilibrio.

Delicato il suo retrogusto che ricorda i sentori olfattivi e conferma una propria personalità

### ABBINAMENTI

A tavola predilige antipasti di pesce e molluschi, verdure, carni bianche, primi piatti molto delicati e formaggi anche di buona stagionatura.

## CREVOGLIO

BORGO MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com