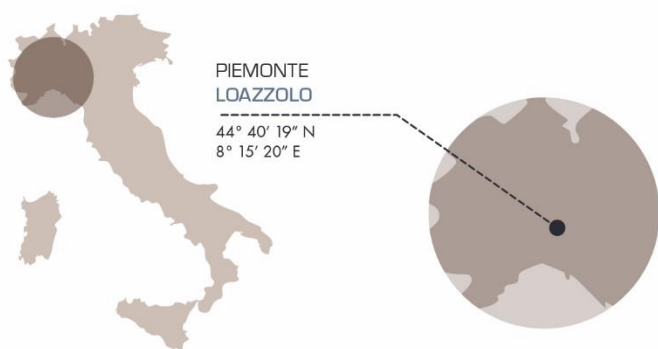


BORGO MARAGLIANO

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% Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

GRADO ALCOLICO

12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13°C

VINIFICAZIONE

Obiettivo è l'ottenimento di un raccolto molto più concentrato mineralmente e quindi la predisposizione di un vino a preservarsi nel tempo. Il principio di bassa produzione ha lo scopo finale di ottenere concentrazioni aromatiche-saline-fruttate.

AFFINAMENTO

2 anni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore paglierino luminoso con forti riflessi verdognoli. Profumi di grande intensità con ricche sensazioni di frutta, fiori freschi e finale di erbe aromatiche officinali. Accento di note balsamiche che prevalgono. Struttura fine ed avvolgente al palato con una progressione fresco-sapida con ricordi di iodio, salsedine, miele di acacia, chiusura setosa e tonificante

ABBINAMENTI

Predilige antipasti di pesce e molluschi, pesce crudo, salumi di buona stagionatura, formaggi di corta/breve maturazione

MARAJAN

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com