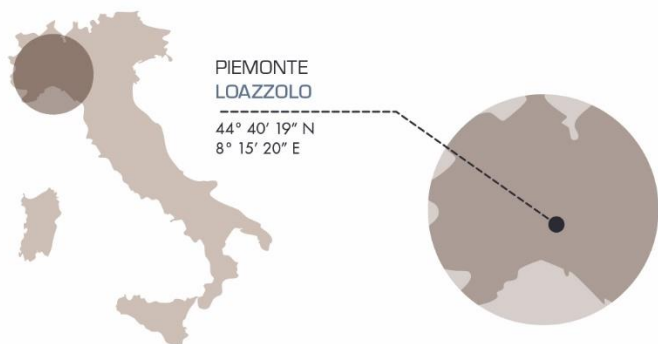


BORGO MARAGLIANO
LOAZZOLO / PIEMONTE

GIOVANNI GALLIANO
BRUT ROSE'



1750
ANNO DI FONDAZIONE
1750

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

44 Ha
ESTENSIONE TERRITORIO
44 Ha

365.000
BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
365.000

VITIGNO

100% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPLOGIA DI TERRENO

60% tufaceo, 38% arenaria, 2% calcio

GRADO ALCOLICO

13%

PERMANENZA SUI LIEVITI

Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il Pinot Nero giunto a maturazione è messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sui lieviti che dura circa 36 mesi.

DOSAGGIO

4 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Rosa tenue ravvivato da un perlage finissimo. Note molto evidenti di fiori, fragola, lampone e sensazioni aromatiche.

Al gusto è deliziosamente polposo, sapido, fresco saldo nella struttura ma con un finale elegantemente morbido e ricco di frutto

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, a tavola si abbina delicatamente a salumi stagionati, crostacei e carni bianche. Ottimo su crostini di fegato d'oca

**BORGO
MARAGLIANO**



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com