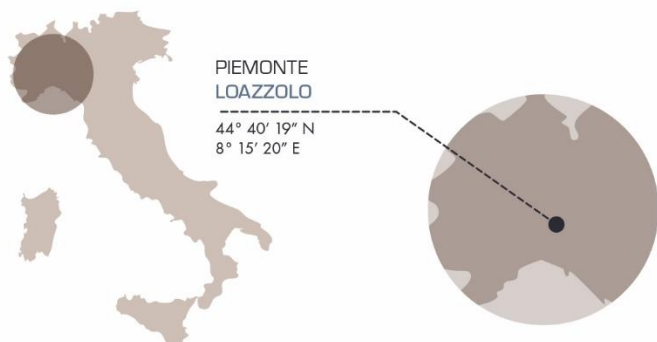


**BORGO MARAGLIANO**  
 LOAZZOLO / PIEMONTE

**GIUSEPPE GALLIANO**  
 BRUT NATURE

 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**

 80% Pinot Nero, 20%  
 Chardonnay

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**TIPOLIGIA DI TERRENO**

 60% tufaceo, 38% arenaria, 2%  
 calcio

**GRADO ALCOLICO**

13%

**PERMANENZA SUI LIEVITI**

I vini ottenuti da questi due vitigni, ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia, vanno a costituire il vino base che viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sui lieviti che dura circa 4 anni (48 Mesi).

**DOSAGGIO**

0 g/l

**NOTE DEGUSTATIVE**

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino compatto; il profumo è complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevoli presenze di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto. Accattivante impatto gustativo gradevolmente concluso da una sensazione amaroanola.

**ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata; a tavola si avvicina delicatamente agli antipasti, primi

**BORGO  
 MARAGLIANO**

**Visconti 43 S.r.l.**

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com