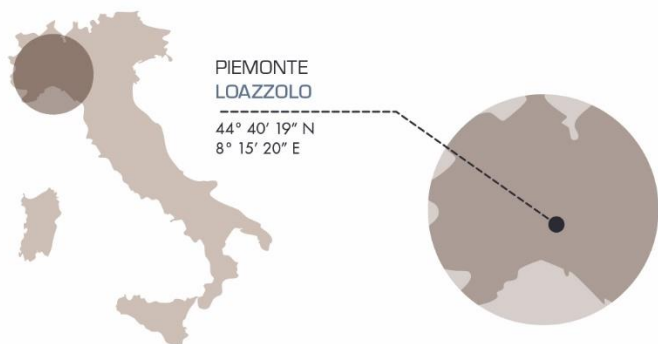


BORGO MARAGLIANO

LOAZZOLO / PIEMONTE

CUVEE GERMANA BELTRAME BRUT NATURE



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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TIPOLIGIA DI TERRENO

30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

GRADO ALCOLICO

13%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Un vino generato da più millesimi che prima del tiraggio maturano in cantina in vasche di acciaio inox espressione della nobiltà generata da un vitigno magico che dopo anni di affinamento è capace di donare stupore, piacere, sorpresa. Sunto di più vendemmie vinificate e maturate separatamente e assemblate in funzione delle loro caratteristiche solo prima del lungo percorso in bottiglia che durerà 36 Mesi.

DOSAGGIO

0 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli; il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, erbe aromatiche e miele che esalta la natura dello Chardonnay. Al palato è seducente, lungo e armonioso

ABBINAMENTI

Piacevole da bersi solo; come aperitivo e se si accompagna con conchigliame, pesce crudo, minestre e formaggi freschi

BORGO
MARAGLIANO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com