Borgo Maragliano

CHARDONNAY BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno 30% tufaceo, 68% arenaria, 2% calcio

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Presa di spuma ottenuta attraverso il Metodo Martinotti.

Invecchiamento Permane in autoclave a maturare sui residui di fermentazione per 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Cremoso sin dall'aspetto visivo con una bella spuma ed un perlage sottile; il colore è un paglierino brillante.

Profumo Al naso emerge una piacevole e confortante maturità.

Sapore In bocca è intenso, vivo ed equilibrato. Sicuramente un Brut deciso, accattivante che non perde il morbido carattere del vitigno.

Abbinamenti Gradito come aperitivo, abbinato a pesce e con formaggi freschi.





LOAZZOLO / PIEMONTE







VITIGNI | CHARDONNAY, MOSCATO BIANCO, RIESLING RENANO, PINOT NERO, BRACHETTO



ENOLOGO | CARLO GALLIANO (enologo)
GIOVANNI GALLIANO (enotecnico)
ALESSANDRO SANTINI (consulente esterno)

