

Borgo Maragliano

CREVOGLIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Vitigno 100% Chardonnay

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

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Matura in vasca di acciaio inox per alcuni mesi subendo in questo arco di tempo solamente un travaso.

Invecchiamento Alcune settimane in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

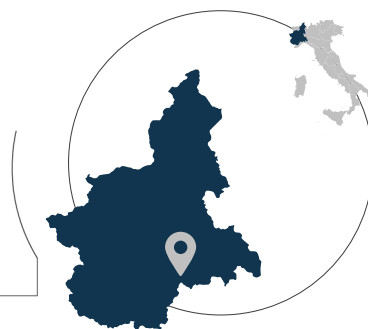
Colore Bel colore paglierino pieno, evidenti riflessi verdognoli in giovane età.

Profumo Naso freschissimo con percezioni di taglio, nocciola e banana matura; alla bocca risulta strutturato con buon equilibrio.

Sapore Delicato il suo retrogusto che ricorda i sentori olfattivi e conferma una propria personalità.

Abbinamenti A tavola predilige antipasti di pesce e molluschi, verdure, carni bianche, primi piatti molto delicati e formaggi anche di buona stagionatura.

Temperatura di servizio 10°



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORG
MARAGLIANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



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



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

