

Borgo Maraglio

LOAZZOLO VENDEMMIA TARDIVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Loazzolo

Vitigno 100% Moscato Bianco di Canelli

Tipologia del terreno 45% tufaceo, 48% arenaria, 7% calcio

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La vendemmia inizia a metà novembre e si protrae sino all'Immacolata quando i grappoli ancora presenti in vigneto, infavati da Botritis Nobile, hanno assunto una colorazione giallo paglierino dorato. Alla vinificazione del mosto ottenuto da questa parsimoniosa vendemmia, segue una fermentazione in piccole botti di rovere della capacità di 225 litri (Barriques). Tale fermentazione, controllata nei successivi 3 anni con certesine filtrazioni, trasforma buona parte degli zuccheri ottenuti dalla surmaturazione delle uve in alcol dando origine al Loazzolo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino dorato.

Profumo Note di salvia, muschio, miele e chicchi d'uva.

Sapore Vino dolce - non dolce che esprime nel suo gusto un corpo sincero ed aperto. sentori di salvia, confettura, vaniglia e miele.

Abbinamenti Pasticceria, zabaione, fegato d'oca e formaggi erborinati.



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORGO
MARAGLIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



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



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

