

Borgo Maragliano

MARAJAN

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Vitigno 100% Chardonnay

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Obiettivo è l'ottenimento di un raccolto molto più concentrato mineralmente e quindi la predisposizione di un vino a preservarsi nel tempo. Il principio di bassa produzione ha lo scopo finale di ottenere concentrazioni aromatiche-saline-fruttate.

Affinamento 2 anni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

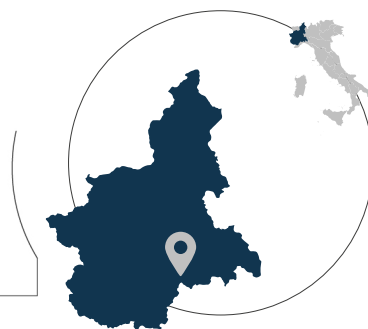
Colore Colore paglierino luminoso con forti riflessi verdognoli.

Profumo Profumi di grande intensità con ricche sensazioni di frutta, fiori freschi e finale di erbe aromatiche officinali. Accento di note balsamiche che prevalgono.

Sapore Struttura fine ed avvolgente al palato con una progressione fresco-sapida con ricordi di iodio, salsedine, miele di acacia, chiusura setosa e tonificante.

Abbinamenti Predilige antipasti di pesce e molluschi, pesce crudo, salumi di buona stagionatura, formaggi di corta/breve maturazione.

Temperatura di servizio 12/13°



LOAZZOLO / PIEMONTE

BORGO
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

