

# BORGO MARAGLIANO

## CHARDONNAY BRUT

Vino Spumante Metodo Martinotti  
"8 mesi"



**Vitigno:** CHARDONNAY 100%  
fermentazione in vasca inox  
**Altitudine:** 410 metri s.l.m.  
**Pendenza:** 17% con esposizione Est  
**Forma di allevamento:** Guyot Basso  
**Terreno:** 30% tufaceo - 68% arenaria - 2% calcio  
**Resa media per ettaro:** 65 hl.

### Tecnologia produttiva:

Dall'uva Chardonnay raccolta nel vigneto Crevoglio nasce uno spumante con rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti). Terminata la raccolta a metà settembre si ottiene, con fermentazione a temperatura controllata, il vino base, che già ai primi giorni dell'anno successivo a quello della vendemmia viene zuccherato e aggiunto di lieviti per la rifermentazione (Presa di Spuma). Questa fase prosegue per 28 giorni ad una temperatura oscillante dai 17 ai 19 °C; in seguito il prodotto divenuto ormai spumante permane ancora in autoclave a maturare sui residui di fermentazione per 8 mesi.

### Note degustative:

Cremoso sin dall'aspetto visivo con una bella spuma ed un perlage sottile; il colore è un paglierino brillante, al naso emerge una piacevole e confortante maturità, in bocca è intenso, vivo ed equilibrato. Sicuramente un brut deciso, accattivante che non perde il morbido carattere del vitigno.

### Abbinamenti gastronomici:

Alla temperatura di 10-12 °C è gradito come aperitivo, su pesce e con formaggi preferibilmente freschi.  
Da provare su un antipasto caldo di verdure e pasta sfoglia.

### Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 12,5% vol.  
Acidità totale 6,5 gr/l  
Il vino spumante a 20 °C si presenta con 4,8 atmosfere

### Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl in cartone  
6 Magnum da 150 cl in cartone

Capacità  
disponibili:  
75 cl  
150 cl