

# BORGO MARAGLIANO

## DOGMA

**Blanc de Noirs Millesimato**  
**Vino Spumante di Qualità**  
**Metodo Tradizionale**



Capacità  
disponibili:  
**75 cl**

**Vitigno:** PINOT NERO 100%  
fermentazione in vasca inox  
**Altitudine:** 410 metri s.l.m.  
**Pendenza:** 17% con esposizione Est  
**Forma di allevamento:** Guyot Basso  
**Terreno:** 60% tufaceo - 38% arenaria - 2% calcio  
**Resa media per ettaro:** 55 hl.

### **Tecnologia produttiva:**

DOGMA, il nome riassume il nostro CREDO, la nostra Filosofia, la nostra profonda e personale convinzione che il Pinot Nero è, e resta, una formidabile uva dalla quale ottenere grandi vini. Le uve Pinot Nero per la produzione del Dogma richiedono una particolare attenzione nelle ultime fasi della sua maturazione in vigneto. Il diradamento sulla pianta è necessario. Questa cura selettiva prima della Vendemmia è fondamentale per l'ottenimento di un colore non molto carico e un'acidità piuttosto elevata che dona longevità al vino una volta in bottiglia. Terminata la spremitura dell'uva Pinot Nero, il mosto non solfitato viene illimpidito con una semplice chiarificazione statica spogliandosi quasi del tutto delle sue sostanze coloranti. Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il vino viene messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti della partita, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sui lieviti che dura circa 36 Mesi.

### **Note degustative:**

Perlage fine ed intenso e spuma persistente originano un turbinio di colori che vanno dal giallo verdognolo al ramato caratteristici di uno Spumante ottenuto da uve Pinot Nero. Elegante e prezioso il panorama olfattivo con note di muschio, humus, agrumi miscelate a richiami di sottobosco, tabacco, cuoio e note di eucalipto. Gusto raffinatamente bilanciato, ricco, pieno con una spuma che lo rende avvolgente anche non essendo uno spumante dosato. Il finale è dirompente con una percezione vinosa che lo eleva senza dubbio a Vino d'Autore.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata, a tavola si abbina delicatamente a minestre, crostacei, conchigliame, carni bianche e formaggi freschi.

### **Caratteristiche enologiche:**

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.  
Acidità totale 7,3 gr/l  
Il vino spumante a 20 °C si presenta con 5,5 atmosfere

### **Presentazione commerciale:**

6 bottiglie da 75 cl in cartone