

# BORGO MARAGLIANO

## GIUSEPPE GALLIANO

**Brut Nature Millesimato**  
**Vino Spumante di Qualità**  
**Metodo Tradizionale**



**Vitigno:** CHARDONNAY 20% fermentazione in vasca inox  
PINOT NERO 80% fermentazione in vasca inox  
**Altitudine:** 410 - 450 metri s.l.m.  
**Pendenza:** 24% con esposizione Est  
**Forma di allevamento:** Guyot Basso  
**Terreno:** 35% tufaceo - 60% arenaria - 5% calcio  
**Resa media per ettaro:** 65 hl.

### **Tecnologia produttiva:**

I vini ottenuti da questi due vitigni, ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia, vanno a costituire il vino base che 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 4 anni (48 Mesi). Terminata questa sosta, le operazioni di "illimpidimento" e "sbocatura" lo preparano al consumo, che avviene dopo circa cinque anni dalla vendemmia.

### **Note degustative:**

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino compatto; il profumo è complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevoli presenze di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto. Accattivante impatto gustativo gradevolmente concluso da una sensazione amarognola.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo come aperitivo e brindisi in qualsiasi momento della giornata; a tavola si avvicina delicatamente agli antipasti, primi ben strutturati e secondi eleganti.

### **Caratteristiche enologiche:**

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.  
Acidità totale 6,5 gr/l  
Il vino spumante a 20 °C si presenta con 5,5 atmosfere

### **Presentazione commerciale:**

6 bottiglie da 75 cl in cartone  
1 confezione contenente 3 cofanetti in legno

Capacità  
disponibili:  
**75 cl**  
**150 cl**  
**300 cl**