

# BORGO MARAGLIANO

## CREVOGLIO

**Piemonte**  
**Denominazione di Origine Controllata**  
**Chardonnay**

**Vitigno:** CHARDONNAY 100%  
**Altitudine:** 390 metri s.l.m.  
**Pendenza:** 18% con esposizione Nord Est  
**Forma di allevamento:** Guyot Basso  
**Terreno:** 30% tufaceo - 68% arenaria - 2% calcio  
**Resa media per ettaro:** 65 hl.

### **Tecnologia produttiva:**

Al momento della vendemmia, l'uva, dopo aver subito un primo diradamento estivo e ormai matura a fine settembre, viene sottoposta ad una accurata cernita per esaltarne ancora di più la sua personalità. Giunta in cantina, viene pressata in modo soffice e nel mosto la fermentazione alcolica crea, grazie ad un costante controllo della temperatura (12-13 °C) le prime connotazioni dello Chardonnay. Il Crevoglio resta a maturare in vasca di acciaio inox per alcuni mesi subendo in questo arco di tempo solamente un travaso.

Il vino a fine febbraio viene imbottigliato. Seguirà un affinamento dell'intera partita per alcune settimane tale da rendere il prodotto disponibile alla vendita nei primi giorni del mese di aprile.

### **Note degustative:**

Bel colore paglierino pieno, evidenti riflessi verdognoli in giovane età, naso freschissimo con percezioni di tiglio, nocciola e banana matura; alla bocca risulta strutturato con buon equilibrio. Delicato il suo retrogusto che ricorda i sentori olfattivi e conferma una propria personalità.

### **Abbinamenti gastronomici:**

A tavola predilige antipasti di pesce e molluschi, verdure, carni bianche, primi piatti molto delicati e formaggi anche di buona stagionatura.

### **Caratteristiche enologiche:**

Gradazione alcolica effettiva 12,5% vol.  
Acidità totale 6 gr/l

### **Presentazione commerciale:**

6 bottiglie da 75 cl in cartone



Capacità  
disponibili:  
**75 cl**