

BORGO MARAGLIANO

CUVÉE GERMANA BELTRAME

Brut Nature
Vino Spumante di Qualità
Metodo Tradizionale



Capacità
disponibili:
75 cl

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: 55 hl.

Tecnologia produttiva:

L'evoluzione dello spirito e dell'anima... un vino generato da più millesimi che prima del Tiraggio maturano in cantina in vasche di acciaio inox espressione della nobiltà generata da un vitigno magico che dopo anni di affinamento è capace di donare stupore, piacere, sorpresa. Sunto di più vendemmie vinificate e maturate separatamente e assemblate in funzione delle loro caratteristiche solo prima del lungo percorso in bottiglia che durerà 36 Mesi. Una sfida all'ultimo respiro per mettere a dura prova la Terra, la Vite e la capacità dell'uomo di interpretarle. Durante la permanenza in bottiglia il vino subisce evoluzioni alternate a involuzioni, figlie dei più millesimi utilizzati per comporre la Cuvée. Acidità, contenuti minerali, note aromatiche, polifenoliche in una magica combinazione in grado di sorprendere il pensiero. Un Brut Nature ottenuto dalla combinazione di vendemmie giovani e pungenti con vendemmie lontane molto più evolute in grado di rendere omaggio e rispetto al cultivar Chardonnay.

Note degustative:

Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino leggero con ancora riflessi verdognoli; il profumo è strutturato con sensazioni di frutta, erbe aromatiche e miele che esalta la natura dello Chardonnay.

Bella entrata in bocca che lo rende molto seducente, lungo e armonioso.

Il gusto è parte principale di questo Blanc de Blancs in quanto esprime le vere caratteristiche di una grande uva in un territorio molto ostile.

Abbinamenti gastronomici:

Piacevole da bersi solo; come aperitivo e se si accompagna con conchigliame, pesce crudo, minestre e formaggi freschi.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.

Acidità totale 6,5 gr/l

Il vino spumante a 20 °C si presenta con 5,0 atmosfere

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl in cartone