

BORGO MARAGLIANO

FEDERICO GALLIANO

Brut Nature Millesimato
Vino Spumante di Qualità
Metodo Tradizionale



Capacità
disponibili:
75 cl

Vitigno: RIESLING RENANO 100%
fermentazione in vasca inox
Altitudine: 540 metri s.l.m.
Pendenza: dal 30% al 65% con esposizione Sud - Sud Est
Forma di allevamento: Guyot Basso
Terreno: 60% tufaceo - 38% arenaria - 2% calcio e gesso
Resa media per ettaro: 62 hl.

Tecnologia produttiva:

Le uve, ottenute da una "vigna di montagna", si presentano a fine settembre con un buon grado di maturazione e ancora una spiccata acidità, elemento determinante per lunghe conservazioni. La vendemmia è rigorosamente a mano e l'uva raccolta in cassette di plastica. Pressatura soffice, senza pigiatura preventiva. La fermentazione avviene a bassissime temperature, necessarie per trasmettere e fissare il quadro aromatico di questa meravigliosa uva. Il vino ottenuto, a marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia 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 sugli lieviti che dura circa 24 Mesi. Terminato questo periodo, le operazioni di "illimpidimento" e "sboccatura" lo preparano al consumo, che avviene dopo circa tre anni dalla vendemmia.

Note degustative:

Perlage fine, intenso, spuma persistente, generano una elegante sensazione cremosa, avvolgente, con riflessi verdognoli tendenti al giallo paglierino scarico. Profumo agrumato, floreale, con note minerali volte al carburo. Evoluzione di miele e fiori di acacia. Gusto pieno, asciutto, ritorni di frumento, erba medica, frutta piccola matura, punte di limone di Amalfi e Chinotto di Savona. Finale ambizioso, sostenuto da asciuttezza e complessità aromatica persistente e prorompente.

Abbinamenti gastronomici:

Salumi stagionati, crostacei, molluschi e formaggi erborinati.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 13,5% vol.
Acidità totale 7,7 gr/1
Il vino spumante a 20 °C si presenta con 4,8 atmosfere

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl in cartone