

BORGO MARAGLIANO

GIOVANNI GALLIANO

Brut Rosé Millesimato
Vino Spumante di Qualità
Metodo Tradizionale



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: 60 hl.

Tecnologia produttiva:

Giunte in cantina, le uve Pinot Nero sono lasciate macerare per circa 5/8 ore alla temperatura di 7/8 gradi. A macerazione ultimata la pressatura soffice favorisce l'estrazione del mosto che caratterizzato dal colore Rosé inizia la sua prima fermentazione alcolica. Terminata la fermentazione il vino viene separato dalle sue parti fecciose e lasciato maturare per circa 8 mesi in vasca inox. Ad aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia il Pinot Nero giunto a maturazione è messo in bottiglia, dove, dopo lo zuccheraggio e l'immediata aggiunta di lieviti, compie la rifermentazione. Ultimato questo processo che origina la caratteristica spuma, segue la maturazione sui lieviti che dura circa 36 mesi. Le operazioni di "illimpidimento" e "sboccatura" lo preparano al consumo.

Note degustative:

Rosa tenue ravvivato da un perlage finissimo. Note molto evidenti di fiori, fragola, lampone e sensazioni aromatiche. Al gusto è deliziosamente polposo, sapido, fresco saldo nella struttura ma con un finale elegantemente morbido e ricco di frutto.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, a tavola si abbina delicatamente a salumi stagionati, crostacei e carni bianche. Ottimo su crostini di fegato d'oca.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.
Acidità totale 6,4 gr/l
Il vino spumante a 20 °C si presenta con 5,0 atmosfere

Presentazione commerciale:

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

Capacità
disponibili:
75 cl
150 cl