

BORGO MARAGLIANO

LOAZZOLO

Denominazione di Origine Controllata
Vendemmia Tardiva

Vitigno: MOSCATO BIANCO DI CANELLI 100%

Altitudine: 480 metri s.l.m.

Pendenza: 67% con esposizione Sud Ovest

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: 45% tufaceo - 48% arenaria - 7% calcio

Resa media per ettaro: 19 hl.

Tecnologia produttiva:

La vendemmia inizia a metà novembre e si protrae sino all'Immacolata quando i grappoli ancora presenti in vigneto, infavati da Botritis Nobile, hanno assunto una colorazione giallo paglierino dorato. Alla vinificazione del mosto ottenuto da questa parsimoniosa vendemmia, segue una fermentazione in piccole botti di rovere della capacità di 225 litri (Barriques).

Tale fermentazione, controllata nei successivi 3 anni con certosine filtrazioni, trasforma buona parte degli zuccheri ottenuti dalla surmaturazione delle uve in alcool dando origine al LOAZZOLO *vino dolce - non dolce* che esprime nel suo gusto un corpo sincero ed aperto.

Note degustative:

Servito ad una temperatura dai 10 ai 12 °C in bicchieri tulipano di cristallo si gusta con fegato d'oca, formaggi erborinati, piccola pasticceria, zabaione e torta di nocciole.

Abbinamenti gastronomici:

Salumi stagionati, crostacei, molluschi e formaggi erborinati.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 11% vol.

Gradazione alcolica potenziale 9,5% vol.

Gradazione alcolica complessiva 20,5% vol.

Presentazione commerciale:

1 bottiglia da 37,5 cl in astuccio serigrafato

6 bottiglie da 37,5 cl in cassetta serigrafata in legno



Capacità
disponibili:
37,5 cl