

BORGO MARAGLIANO

PER FEDE

Monferrato Bianco

Denominazione di Origine Controllata



Capacità
disponibili:
75 cl

Vitigno: RIESLING RENANO 100%

Fermentazione in vasca inox

Altitudine: 620 metri s.l.m.

Pendenza: dal 30% al 65% con esposizione sud-est

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: 60% tufaceo - 38% arenaria - 2% calcio e gesso

Resa media per ettaro: 40 hl.

Superficie vigneto: Ha 1.30.00

Tecnologia produttiva:

Vista l'esposizione del vigneto, la vendemmia viene effettuata solo nelle prime ore della giornata in modo tale da avere uve che non superino mai i 14/15 gradi di temperatura. Giunta in cantina, l'uva viene pressata in modo soffice e in seguito la fermentazione alcolica crea, grazie ad un costante controllo della temperatura (10-11 °C) le prime traiettorie del Riesling. Ultimata questa prima fase di lavorazione, sicuramente di importanza rilevante, il Riesling resta a maturare in vasca di acciaio inox sui suoi residui di fermentazione per almeno 6 mesi. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo e successivamente la maturazione in bottiglia dura 36 mesi.

Note degustative:

Riflessi verdognoli con sfumature giallo paglierino scariche. Profumo avvolgente di frutta esotica, agrumi freschi, note floreali, variazioni di idrocarburo con punte minerali marcate. Gusto fine, leggero, penetrante che denota una freschezza destinata a persistere nel tempo. Finale di liquirizia, con ritorni di cacao e erbe aromatiche.

Abbinamenti gastronomici:

Salumi stagionati, carni bianche, crostacei, molluschi e formaggi erborinati.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 12% vol.

Acidità totale 7,2 gr/l

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl. in cartone