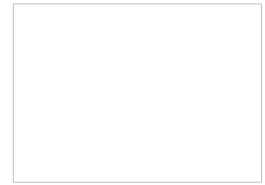


# BORGO MARAGLIANO SPUMANTE CHARDONNAY



## Druivenras/ vinificatie

De Chardonnay druiven groeien op steile hellingen. Deze mousserende wijn wordt gemaakt met de Charmat Methode, waarbij een tweede fermentatie in tanks onder druk plaatsvindt. De oogst, die normaal gesproken midden september plaatsvindt, brengt een basis wijn voort, gemaakt met een temperatuur gecontroleerde fermentatie. Hierna wordt suiker en gist toegevoegd aan de wijn waarna de tweede fermentatie plaatsvindt. Deze laatste fase duurt 15 dagen bij een temperatuur tussen de 17 en 18 graden. Hierna rijpt de, nu mousserende, wijn op de gistcellen wat de wijn een verfijnde smaak geeft.

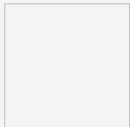
## Proefnotitie

Deze romige wijn met een verfijnd schuim en aanhoudende mousse heeft een heldere strogele kleur. Het aroma is opvallend en delicaat.

De wijn heeft een intense, diepe en harmonieuze smaak. Dit is zonder twijfel een brut met eigen karakter en een wijn die de eigenschappen van de druif prachtig tot zijn recht laat komen.

## Wijn/ spijs

De wijn kan het beste geserveerd worden op een temperatuur van 10 - 12°C. De wijn is dan heerlijk als aperitief, met vis of jonge kaas. Deze wijn is een aanrader met warme voorgerechten of groenten in bladerdeeg.



## PRODUCENT

### Borgo Maragliano

Een apart gebied dat gekruist worden door de Marin, een aanlandige wind dat komt van de Mar Ligure, die de rijping van de druiven bevordert, waardoor de aroma's en smaken verhogen. Een gebied van 21 hectares wijngaarden valt onder Borgo Maragliano.

## Info logo



## INFO

Productnummer	3052	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Piemonte	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8033765920032
		GTIN verpakking	38033765920033