



Francesco Galliano Blanc de Blancs Brut - Metodo Classico

Francesco Galliano Blanc de Blancs - Metodo Classico
Alta Langa DOCG

Art-Nr.: 12896

Jahrgang: 2020

Grösse: 75 cl

Anbau: Naturnah

Appellation: Alta Langa DOCG

Traubensorten: Chardonnay

Serviervorschlag: Aperero

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Ausbau: Flaschengärung - Metodo Classico

Bewertung: 18+/20 BAP

Glasempfehlung: Weissweinglas

26.50 CHF

Das Weingut Borgo Maragliano liegt im kleinen Dörfchen Loazzolo in der Provinz Asti. Auf 6 Hektaren Rebland pflegen und hegen Carlo und Silvia Galliano die vorwiegend weissen Reben auf einer Höhe von 450 m.ü.M. Das Klima ist kontinental, mit kühlen Nächten und warmen Tagen. Die Böden sind vorwiegend aus einer Mischung mit Kalk und Sand. Ihre Schaumweine gehören zu den besten des ganzen Piemonts.

Ein wunderbarer Schauwein im Stil eines trockenen Blanc de Blancs Champagner.

18+/20 BAP - jetzt bis 2028.