

CHARDONNAY
PINOT



La Maranzana

Pinot Chardonnay Spumante



Die Pinot-Chardonnay ist der Wein für Spitzenleistungen in Italien und im Rest der Welt. Cantina Maranzana nutzt seine Expertise Sekt produziert diese funkelnde Pinot-Chardonnay von der italienischen Charmat er glaubt, und bietet mit seiner Typizität erhalten.

Verkostung: Farbe, strohgelb mit grünlichen weißen Schaum, üppige und anhaltende Perlage kontinuierliche. Von blumige und fruchtige **Bukett** erinnert an die goldenen Apfel sauer, ein angenehmer Duft von Backbrotrinde und Moos. Der **Geschmack** ist intensiv, fruchtig und harmonisch am Gaumen präsentiert Kuvertierung fruchtig und harmonisch, frisch aus sehr angenehm zu trinken. Wie von einem extra angeforderten dray das Ende ist süß und weich.

Gastronomische Kombinationen: Trinken Sie Wein-Klasse, sondern auch für Mittag-und Abendessen. Groß mit Fisch, Krebstiere und Weichtiere.

Alkoholgehalt %: 11,5 Vol%

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Empfohlenes Glas: Flûte

Lagerung: kühlen und trockenen Plätzen.

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre



CHARDONNAY
PINOT



La Marankana

Pinot Chardonnay Spumante



Önologische Angaben

Typ: Weißer Schaumwein

Klassifizierung: extra dry Sekt

Rebsorte: chardonnay, pinot

Durchschnittliche Herstellung pro Jahr: 7.000 Flaschen von 750 ml.

Reifung: vom Drücken bis zur Abfüllung bleibt auf der Hefe für ca. 90 Tage.

Verfeinerung: Für frische, wird der Wein nicht Alterung erfordern

Gärungstemperatur: 10 - 8 °C

Gärungsdauer: 10 - 12 Tage.

Malolaktische Gärung: um seine Frische zu erhalten vermieden.

Abfüllungszeit: im Dezember nach der Ernte.

Gesamtsäuregehalt: 6,5 g/l

Ph-Wert: 3,20.

Zucker: 18 gr / liter.

Weinbereitung: ganzen Trauben sanft gepresst wurden. Die erhaltene Most wurde in Bottiche, wo die Fermentation bei einer Temperatur von 16 ° C platziert

Anbaugebiet: Piemont.

Boden: Mergel und kalkhaltig

Höhenlage: 100 - 150 m ü.NN.

Erziehungssystem: Guyot Semplice, 8 bis 10 Knospen pro Pflanze pro Hektar

Ertrag pro Hektar: 70 Hektoliter

Klima: Kalte Winter mit milden Frühjahrstemperaturen und warmen und trockenen Sommern

Weinlese: von Ende August - Anfang September, auswahl der besten Trauben im Weinberg

