

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## BARBERA D'ASTI DOCG "LA SOLIA"



Questo barbera, a denominazione di origine controllata, nasce dall'uva coltivata nei vigneti dei soci della cantina Maranzana, al centro della zona del comprensorio classico, tra i comuni di Maranzana, Cassine e Ricaldone. Un vino moderno di grande successo, in cui emerge l'armonia, la sapidità e la piacevolezza nel bere.

**Degustazione:** rosso rubino intenso, con riflessi granata

**Profumo:** su una base di frutti rossi, delinea note di spezie, tabacco, eucalipto, la ricchezza di aromi ampi e persistenti della frutta, i leggeri e delicati sentori di lampone e di viola

**Sapore:** spiccatamente elegante, vivo, acceso, tipicamente equilibrato di corpo e acidità, che delinea in bocca un profilo deciso e intenso, con un finale persistente, sottolineato da piacevoli note di frutta matura e cacao

**Abbinamenti gastronomici:** adatto a essere deliziosamente abbinato ai piatti più svariati, primi elaborati e ricchi, carni rosse e bianche, nonché formaggi di media e lunga stagionatura

**Grado alcolico %:** 13,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 15-16° C

**Bicchieri consigliati:** ballon medio

**Conservazione:** in luogo asciutto, buio e alla temperatura di 10-12° C

**Capacità di invecchiamento:** 2-3 anni



LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA  
TEL +39 0141 77927  
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	rosso
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata
<b>Vitigno</b>	100% barbera
<b>Produzione media anno</b>	15.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	per 6 mesi in tini di acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	dopo l'imbottigliamento per 2-3 mesi a 15-16° C
<b>Temperatura di fermentazione</b>	28-30° C
<b>Durata della fermentazione</b>	10 giorni a contatto con le bucce
<b>Fermentazione maolattica</b>	subito dopo fermentazione alcolica
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	da marzo a maggio nell'anno successivo alla vendemmia
<b>Acidità totale</b>	5,95 g/l.
<b>Ph</b>	3,48
<b>Vinificazione</b>	dopo un'attenta selezione delle uve in vigneto, si procede a diraspatura e pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio con ripetuti rimontaggi, per un periodo variabile in base all'estrazione e al contenuto zuccherino; successivamente è indotta la fermentazione maolattica, ed infine si procede all'affinamento
<b>Territorio</b>	sud Piemonte