

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## BRACHETTO D'ACQUI DOCG SPUMANTE



Questo Brachetto, a denominazione di origine controllata e garantita, con spuma e perlage persistente, nasce nelle colline della zona classica del comprensorio di Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi e armonie.

**Degustazione:** ha colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora

**Profumo:** rigoglioso, fragrante di aromi che richiamano la rosa aperta, con sentori di frutta rossa matura

**Sapore:** dolce, morbido e fresco con evidenti ed equilibrati sentori aromatici di rosa e viola

**Abbinamenti gastronomici:** spumante da dessert, può essere un insolito aperitivo, è ideale con la pasticceria secca e i dolci in generale, particolarmente adatto a frutta secca, fragole e frutti di bosco.

**Grado alcolico %:** 5,50 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Bicchiere consigliato:** coppa

**Conservazione:** in luogo asciutto e molto fresco, al riparo dalla luce

**Capacità di invecchiamento:** 2 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 spumante
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata e garantita
<b>Vitigno</b>	100% brachetto
<b>Produzione media anno</b>	4.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	non necessaria per i vini aromatici
<b>Affinamento</b>	1 mese in autoclave per la spumantizzazione come previsto da disciplinare
<b>Temperatura di fermentazione</b>	in vinificazione e in presa di spuma dai 15 ai 18° C
<b>Durata della fermentazione</b>	2-3 giorni in vendemmia
<b>Fermentazione maolattica</b>	è da evitare per non perdere profumi e aromi
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	durante l'annata
<b>Acidità totale</b>	6,0 g/l.
<b>Ph</b>	3,10
<b>Vinificazione</b>	l'uva è pigiata, diraspata e lasciata macerare a contatto delle bucce per circa tre giorni ad una temperatura di 15 gradi, al fine di estrarre colore ed aromi. Successivamente, per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, il mosto è portato alla temperatura di zero gradi fino al processo di spumantizzazione
<b>Territorio</b>	zone limitrofe ad Acqui Terme (AI)