

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

“LA SESSANTA” BARBERA ASTI DOCG



“La Sessanta” è la Barbera Asti DOCG ultima nata in casa La Maranzana.

Nasce in onore dei 60 anni di attività della nostra Cooperativa.

E' ottenuta da un assemblaggio di uve provenienti dai vigneti più vocati e rappresentativi della nostra zona.

La Sessanta è vinificata in purezza 100% Barbera ed ha una gradazione minima di 14%.

Il mosto fermenta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, macerando sulle bucce per 10 giorni, svolgendo in seguito la fermentazione maolattica.

Il successivo invecchiamento ha una durata di 12 mesi in botti (rovere) di media capacità.

Il **colore** è rosso rubino; al naso (**profumo**) sentori intensi, dominati da profumi di viola e prugna, con un finale speziato e vaniglia; in bocca è **saporito**, di buon corpo, persistente con finale di frutti di bosco.

Abbinamenti gastronomici: la Sessanta è perfetta da bere abbinata a salumi ed affettati, pasta con sugo di carne, risotto ai funghi, carne arrosto e grigliate e formaggi stagionati.