

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE



Il Pinot Chardonnay è il vino per eccellenza che in Italia e nel resto del mondo diventa spumante. La Cantina Maranzana, forte della sua esperienza “spumantistica”, lo produce attraverso il metodo italiano “charmat” in cui crede e propone con la sua tipicità.

Degustazione: ha colore giallo paglierino con sfumature verdognole, la spuma bianca, esuberante e di buona persistenza, perlage continuo

Profumo: al bouquet è fruttato floreale e ricorda la mela golden acerba, una piacevole fragranza di lievito, crosta di pane e muschio

Sapore: il gusto è intenso, fruttato e armonico. Al palato si presenta avvolgente, sapido ed armonico, fresco, dalla grande piacevolezza del bere. Come richiesto a un extra dry il finale è abboccato e morbido

Abbinamenti gastronomici: aperitivo di classe ma anche vino a tutto pasto. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Grado alcolico %: 11,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6-8° C

Bicchiere consigliato: flûte

Conservazione: in luogo asciutto, fresco

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

Tipo	bianco spumante
Classificazione	vino spumante extra dry
Vitigno	chardonnay e pinot
Produzione media anno	7.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	dalla pigiatura all'imbottigliamento permane sui propri lieviti per 90 giorni circa
Affinamento	per le caratteristiche di freschezza, il vino non necessita di affinamento
Temperatura di fermentazione	8-10° C
Durata della fermentazione	10-12 giorni
Fermentazione maolattica	viene evitata per mantenere la sua freschezza
Epoca di imbottigliamento	nel mese di Dicembre successivo alla vendemmia
Acidità totale	6,5 g/l.
Ph	3,20
Vinificazione	le uve intere sono pressate delicatamente, e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termocondizionate dove si svolge la fermentazione alla temperatura di 16° C
Territorio	Piemonte