

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## SPUMANTE DOC PIEMONTE CHARDONNAY



Nato dal nobile vitigno francese chardonnay, coltivato nelle zone del Monferrato, si presta ad essere reso spumante prima dell'imbottigliamento, con una fermentazione lunga 9 mesi, a temperatura controllata in grandi botti a pressione, che produce risultati interessanti tali da conferire al Piemonte Chardonnay perlage fine e persistente, paragonabile a quello dei grandi metodi classici.

**Degustazione:** giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini dorati

**Profumo:** intenso, eppure pulito, delicato e fresco, ricorda i fiori di tuberosa, la mela verde, gli agrumi e il miele

**Sapore:** secco è asciutto, invitante, composito, eppure fresco e fragrante, equilibrato e molto armonioso, morbido con delicatissime note amare, dal piacevole sentore di mela verde, ricco di gradevole acidità mai eccessiva, ricorda il miele, l'acacia e la liquirizia

**Abbinamenti gastronomici:** di natura versatile, si accompagna ad antipasti l'italiana, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, si presta inoltre all'aperitivo e a veloci spuntini.

**Grado alcolico %:** 12,50 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 8° C

**Bicchieri consigliati:** flûte

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni



IVINI DI  
VERONELLI  
2017

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>	bianco
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata
<b>Vitigno</b>	chardonnay
<b>Produzione media anno</b>	8.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	permane sui propri lieviti per nove mesi
<b>Affinamento</b>	non necessario, per le caratteristiche di freschezza
<b>Temperatura di fermentazione</b>	8-10° C
<b>Durata della fermentazione</b>	10-12 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	da evitare per mantenere la freschezza
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	da giugno a luglio successivo alla vendemmia
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l.
<b>Ph</b>	3,10
<b>Vinificazione</b>	le uve intere sono pressate delicatamente, e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termocondizionate dove si svolge la prima fase di fermentazione alla temperatura di 18° C
<b>Territorio</b>	Piemonte