



La Maranzana

ASTI SECCO D.O.C.G.



L'ASTI è uno spumante nato nella versione dolce ma oggi dall' uva moscato si può ottenere, con opportuni accorgimenti nella lavorazione di spumantizzazione, un vino secco unico nel suo genere.

Degustazione: alla vista si presenta di un colore giallo con riflessi verdognoli, la pronunciata maturità fruttata mantiene una fragranza con l'aiuto di un tocco di vegetale fresco, l'apparente dolcezza iniziale nasconde in realtà uno spumante secco, molto fresco

Profumo: spumeggiante e delicato, con aromi floreali e la fresca frazione vegetale di mela verde e agrumi

Sapore: molto fresco, un finissimo perlage rinfrescato dal tocco acidulo con una buona consistenza gustativa donando a questo spumante ottima personalità ed eleganza

Abbinamenti gastronomici: salumi e formaggi freschi, antipasti e piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo abbinato con tartine a base di verdure crude e speziate

Grado alcolico %: 11,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6-8° C

Bicchiere consigliato: bicchiere, flute

Conservazione: in luogo asciutto, buio e fresco 8-12° C al riparo dalla luce

Capacità di invecchiamento: 2 anni dall'imbottigliamento



La Maranzana

ASTI SECCO D.O.C.G.

Specifiche enologiche

Tipo	bianco
Classificazione	denominazione di origine controllata e garantita
Vitigno	100% moscato
Produzione media anno	8.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per le sua caratteristica di freschezza, il vino non necessita di maturazione
Affinamento	vino pronto dopo un mese di riposo dall'imbottigliamento
Temperatura di fermentazione	a 14-15° C, fino al raggiungimento di 11,5 gradi alcolici, lasciando un residuo zuccherino di 17 G/l
Durata della fermentazione	15-20 giorni
Fermentazione maolattica	è da evitare
Epoca di imbottigliamento	durante l'annata
Acidità totale	5,2 g/l.
Ph	3,10
Vinificazione	l'uva parzialmente pigiata e intera, viene esaurita con le presse a polmone ed il mosto refrigerato così ottenuto (max 75 litri ogni 100 kg di uva) è refrigerato a bassa temperatura allo scopo di evitare l'avvio di fermentazioni indesiderate; quindi ripulirlo dalle parti solide in sospensione utilizzando centrifughe e filtri e conservarlo in celle refrigerate a zero gradi fino all'utilizzo per l'elaborazione finale. Durante il periodo di conservazione del mosto refrigerato è necessario ricorrere periodicamente alle filtrazioni al fine di evitare l'innescò di fermentazioni spontanee e indesiderate. Avviene poi la rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti con lieviti selezionati e si arresta la fermentazione quando siamo prossimi agli 11,5 gradi alcolici.
Territorio	Monferrato e Langhe in 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo