



La Maranzana

ASTI SPUMANTE DOCG



Questo spumante aromatico, a denominazione di origine controllata e garantita, nasce dall'uva coltivata in luoghi con esposizione e microclimi particolarmente favorevoli e presenta caratteristiche eccezionali che lo distinguono.

Fragrante, aromatico, equilibrato, di moderata alcolicità, con perlage fine e persistente, l'Asti Spumante è un capolavoro di profumi, armonie e colori.

Degustazione: ha colore giallo paglierino, con riflessi dorati che ricordano il sole di agosto

Profumo: ricco e intenso, eppure delicato, con finale persistente, mantiene gli aromi tipici dell'uva di origine, e offre sensazioni che riportano a fiori di acacia e glicine, con sottofondo di sambuco, salvia sclarea, bergamotto, con note di agrumi e miele

Sapore: il gusto è molto fresco, intenso, fragrante con sentori di fiori bianchi, note di pesca, albicocca e cedro maturo

Abbinamenti gastronomici: perfetto con i dolci, in particolare con gli amaretti e le torte fatte in casa, trova un interessante connubio anche con le pesche. D'estate sorprende come piacevolissimo dissetante.

Grado alcolico %: 7,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6-8° C

Bicchiere consigliato: coppa o flûte

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

Capacità di invecchiamento: 2 anni



La Maranzana

ASTI SPUMANTE DOCG

Specifiche enologiche

Tipo	bianco dolce
Classificazione	denominazione di origine controllata e garantita
Vitigno	100% moscato
Produzione media anno	40.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	non necessaria, data la caratteristica freschezza
Affinamento	pronto dopo un mese di riposo dall'imbottigliamento
Temperatura di fermentazione	a 17 - 18 °C, fino al raggiungimento di 7 gradi alcolici, poi repentinamente abbassata a 0° per evitare la prosecuzione della fermentazione
Durata della fermentazione	15-20 giorni
Fermentazione maolattica	é da evitare
Epoca di imbottigliamento	durante l'annata
Acidità totale	5,8 g/l.
Ph	3,20
Vinificazione	L'uva parzialmente pigiata e intera è esaurita con le presse a polmone, il mosto refrigerato così ottenuto (max 75 litri ogni 100 kg. di uva) è refrigerato a bassa temperatura per evitare l'avvio di fermentazioni indesiderate; quindi è ripulito dalle parti solide in sospensione utilizzando centrifughe e filtri, infine è conservato in celle refrigerate a zero gradi. Durante il periodo di conservazione del mosto refrigerato è necessario ricorrere periodicamente alle filtrazioni che evitino l'innesco di fermentazioni spontanee e indesiderate. La successiva rifermentazione in autoclave, che segue il metodo Martinotti e usa lieviti selezionati, è arrestata in prossimità dei 7 gradi alcolici. Una filtrazione sterile precede infine la messa in bottiglia
Territorio	Monferrato e Langhe, nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo